việtnam DANH TÁC

VŨ BẰNG

miếng ngon HÀ NỘI

nhã nam
NHÀ XUẤT BẢN HỘI NHÀ VĂN

Vũ Bằng

(1913 – 1984)

Tên thật là Vũ Đăng Bằng, sinh tại Hà Nội nhưng quê gốc ở làng Lương Ngọc, huyện Bình Giang, tỉnh Hải Dương. Ông có tiếng trong làng văn làng báo kể từ thời tiền chiến. Ông sở trường về viết truyện ngắn, tùy bút, hồi ký... Sáng tác của ông rất phong phú, đa dạng, phần nào thể hiện hoạt động rất rộng của ông trong lĩnh vực báo chí, xuất bản.

miếng ngon HÀNỘI

PY-SG, 23/11/2021

Mai Thảo

MIẾNG NGON HÀ NỘI - Vũ Bằng
Bản quyền © Gia đình tác giả Vũ Bằng.
Xuất bản theo hợp đồng sử dụng tác phẩm giữa Công ty Văn hóa &
Truyền thông Nhã Nam và Gia đình tác giả, 2014.

Ấn bản đầu do *Nam Chi Tùng Thư* thực hiện năm 1960
Ấn bản 2014 của Công ty Văn hóa & Truyền thông Nhã Nam

Bản quyền tác phẩm đã được bảo hộ. Mọi hình thức xuất bản,
sao chụp, phân phối dưới dạng in ấn hoặc văn bản điện tử, đặc biệt
là việc phát tán trên mạng Internet mà không có sự cho phép bằng
văn bản của Nhà xuất bản là vi phạm pháp luật và làm tổn hại đến
quyền lợi của nhà xuất bản và tác giả. Không ủng hộ, khuyến khích
những hành vi vi phạm bản quyền. Chỉ mua bán bản in hợp pháp.

VŨ BẰNG

miếng ngon HÀ NỘI

nhã nam
NHÀ XUẤT BẢN HỘI NHÀ VĂN

Thân mến tặng Quỳ, người nội trợ đã giúp tôi viết xong cuốn sách này; người bạn đã cho tôi thưởng thức miếng ngon đất Bắc; để kỷ niệm những ngày vui sống trên đầm Linh Đường ngào ngạt hương sen.

V.B.

THAY LỜI TỰA

Vào khoảng năm tàn tháng hết, ở miền Nam nước Việt có những buổi tối đìu hiu lạnh như mùa thu đất Bắc.

Gió buồn đuổi lá rụng trên hè. Mây bạc nặng nề trôi đi chầm chậm như chia mối buồn của khách thiên lý tương tư.

Người xa nhà đột nhiên thấy trống trải trong lòng. Lê bước chân trên những nẻo đường xa lạ, y thấy tiếc nhớ một cái gì không mất hẳn, nhưng không còn thấy. Nhớ vẩn vơ, buồn nhẹ nhẹ. Cái buồn không se sắt, cái nhớ không day dứt, nhưng chính cái buồn và cái nhớ đó mới thực làm cho người ta nhọc mệt, thẫn thờ. Lòng người, cũng như cánh hoa, chóng già đi vì thế. Người ta không nặng lắm về hiện tại, nhưng thiết tha với quá khứ hơn.

Một tiếng dế ở chân tường, một ngọn gió vàng heo hắt, hay một tiếng lá đụng cành trâm đều nhắc nhở ta những kỷ niệm xa xôi, dìu dịu.

Ngày xưa, người cung nữ ở trong tiêu phòng lạnh ngắt thấy xe dê thì nhớ đến lúc được quân vương ấp ủ

thương yêu. Tiếng con ý nhi gợi lại ở trong lòng người chinh phụ buổi người tráng sĩ "lâm hành". Tại kinh đô, Trương Hàn thấy lá ngô rụng giếng thu thì sực nhớ đến rau thuần, cá lư và muốn treo ấn trở về quê cũ.

Gió thu một tiếng bên tai,
Thuần, lư sực nhớ đến mùi Giang Nam.

Đôi khi cũng mang bệnh nhớ nhung, người viết sách này vào lúc năm tàn hầu hết cũng ưa nghĩ đến một vài kỷ niệm xa xưa.

Một chén trà sen do nhà ướp; mấy cái bánh Tô Châu nhấm nháp vào một hôm mát trời; một nồi cơm gạo tám ăn với thịt rim; bát canh cần bốc khói xanh nghi ngút; mấy quả cà Nghệ giòn tan hay mẻ cốm Vòng ăn với chuối tiêu trứng cuốc... tất cả những thứ đó gợi cho ta một nỗi thèm tiếc mờ mờ, như làm rung động tới những nơi thầm kín nhất của lòng.

Những lúc đó, ta không thể không liên tưởng tới những ngày dịu ngọt bên cạnh mẹ già, vợ dại dưới cái mái nhà cũ kỹ rêu phong. Ngọn đèn không sáng lóe nhưng đủ soi một cách thân mật vào những mái tóc thân yêu; tiếng ca hát không nhiều nhưng đủ làm cho tim ta ấm áp; mà bữa cơm tuy là thanh đạm, nhưng đủ để cho ta ngon miệng hơn là ăn vây, ăn yến.

Đi trong gió lạnh lùng, tôi nhớ đến những buổi sum họp êm đềm, tôi nhớ đến những bữa cơm thân mật, tôi

nhớ đến những miếng ngon gia dụng và đêm đêm tôi đã ghi những nhận xét và cảm xúc đó lên trên mặt giấy.

Hợp với những bài đã viết trước đây, cuốn sách nhỏ bé này không có tham vọng gì hơn là ghi lại được nỗi buồn nhớ xa xôi và gửi gấm một chút tình cho ai ai, ở Trung, Bắc cũng như Nam, mang nặng trong lòng những biệt ly xứ sở.

V.B.

Miếng ngon nhớ lâu,
Cơ cầu nhớ dai.

(Phương ngôn)

I

DỰNG

Sau một cuộc biến thiên, đất nước đổi thay nhiều lắm. Ai hồi cư năm 1948-1949 có còn nhớ rằng suốt từ Bạch Mai về đến chợ Hôm, có hàng dãy phố bị phá không? Hàng Da, Hàng Thiếc, Hàng Đồng, chỉ còn trơ lại mấy cái nhà lỏng lẻo, mất cả trần, cả cửa. Có phố cỏ mọc ra cả đường đi. Nhiều cái ngõ hẻm bị nghẽn, không qua lại được, vì gạch ngói chất cao lên như núi.

Bây giờ thành phố Hà Nội lại có một vẻ mặt mới rồi. Nhiều phố ngày xưa hẹp và khuất khúc, với những cái nhà lụp xụp một tầng, trông vào tối tăm như một ngày mùa đông, nay đã có những căn nhà rộng, kiểu mới, cửa sổ bịt hoa sắt, đứng lên thay thế. Có khi đứng ở đầu phố mà nhìn về cuối

phố, người ta thấy nhà cửa thẳng tăm tắp như vẽ trong bản đồ. Ấy là vì nhu cầu của văn minh đó. Xe nhiều, người lắm, có sửa sang như thế mới dễ bề giao thông. Người đi bộ đỡ chết, mà ông vặn lái ô tô cũng thích.

Nhưng đối với những người nhàn tản, thích nhìn vào những cái nhỏ mọn, cũ kỹ để tìm lại dấu xưa vết cũ của Hà Thành, có lẽ cái tỉnh thành mới này không gợi cho trí óc nhiều cảm tưởng nên thơ lắm, như trước hồi chiến tranh.

Người ta bâng khuâng nhớ một cái gì đã mất, và chính người ta không biết rõ là cái gì. Tuy núi Nùng hãy còn, tháp Rùa (với một ngọn đèn máy ở trên đỉnh tháp!) vẫn còn sờ sờ ra đấy, nhưng không khí Hà Nội cũ thì hình như đã đổi thay. Nóng không phải là cái nóng Hà Nội cũ, mà rét cũng không phải cái rét của Hà Nội cũ.

Người tản cư đi tha thẩn hết cả "Hà Nội 36 phố phường", vào một buổi đầu thu kia, nghiệm thấy rằng: tâm tánh người Hà Nội đổi thay, phố xá, nhà cửa thay đổi, mà cái mặc của người Hà Nội cũng khác xưa, duy chỉ có một thứ không thay đổi: là cái ăn của người Hà Nội.

Tôi không muốn nói ở đây về cái lượng ăn, nhưng muốn nói về cái phẩm, không muốn nói về

tánh cách ăn của từng người, nhưng về cái chất ăn của đại đa số người Hà Nội.

Xa Hà Nội một dạo, người trở lại đế đô có thể ăn các thứ cao lương mỹ vị của Tàu, Tây; nhưng rút lại thì người Hà Nội rồi cũng quay về với những món ăn cổ truyền đặc biệt Hà Nội nó làm cho chúng ta thèm nhớ.

Ăn vây, ăn bóng, ăn hải sâm, bào ngư, gì rồi cũng chán. Một buổi sáng kia, thấy nản về sự tiêu hóa, ta chợt nhớ rằng cơm trắng vẫn là lành và hợp với tạng phủ ta. Một bát phở khói bốc lên nghi ngút, một mẹt bún chả thơm ngào thơm ngạt, hay một đĩa bánh cuốn Thanh Trì, để bên cạnh một đĩa đậu rán phồng nóng giãy lên, tự nhiên làm cho ta nhớ ra rằng những cái đó đã tạo nên một phần nào linh hồn của Hà Nội; sở dĩ ta thấy không thể quên được Hà Nội cũng vì những thức ăn đặc biệt Hà Nội đó.

Có những người đã qua cái tuổi hai mươi, bị những bóng dáng yêu kiều của đô thị văn minh xô đẩy, đã bỏ cái mái nhà yên ấm của mình đi theo tiếng gọi của một tình yêu mới, êm ái hơn, thắm tươi hơn.

Hương bốn mùa có thể làm cho họ say sưa, nhưng một buổi chiều đông kia, người đàn ông lạc phách trở về thấy gia đình ấm cúng, chân thật, bỗng

thấy lòng ân hận, vì đến lúc bấy giờ mới cảm thấy chỉ có người vợ tấm mẳn mới là người chung thủy với mình.

Một cái quàng tay, một cái nhìn âu yếm, cả một thời ái ân xưa kia tưởng đã tan biến, bây giờ lại trở về, có phần thơm ngát hơn xưa. Một hơi thở, một miệng cười gợi lại cả một mối tình êm dịu mà kín đáo, cũng như một người xa quê lâu ngày, ngửi thấy mùi lúa chín ở cánh đồng, lại thấy nở ra trong trí bao nhiêu kỷ niệm tươi đẹp nơi đồng áng.

Miếng ngon Hà Nội, vì thế, nhiều khi làm cho ta yêu Hà Nội thấm thía, nhớ Hà Nội ê chề, và làm cho ta cảm giác ta là người Hà Nội hơn... Có ai đã xa Hà Nội lâu ngày, một chiều hiu hắt vọng về Hà Nội nhớ từng cái ngõ, từng cái nhà, nhớ từng vườn Bách Thảo, hồ Hoàn Kiếm nhớ đi, nhớ từ những hoa sấu rụng ở trên đường đầu thu nhớ xuống, mà tự nhiên ở đâu có người tìm đến mang "một chút quà Hà Nội" đến cho mình, người ấy mới có thể biết "quà Hà Nội" giá trị như thế nào!

Kể về đồng tiền thì cũng chẳng lấy gì làm đắt đâu. Một lọ cà cuống không to hơn một ngón tay; vài cái bánh cốm, bên một lạng chè mạn sen, hay một lọ vừng hoặc một chai nước mắm; mấy thứ đó tính theo thời giá, không quá năm chục bạc. Thế

nhưng mà những cái quà đó đã đem đến cho lòng ta bao nhiêu sự đắm say, bao nhiêu thú vị, bao nhiêu cảm giác mông lung, nhã lịch! Ta cầm lấy mà thấy như ôm một chút hương hoa của đất nước vào lòng. Ai đã bảo ăn uống là một nghệ thuật? Hơn thế, ăn uống là cả một nền văn hóa đấy.

Nhiều người viết về ảnh hưởng huyền diệu của văn chương đã nhận rằng đọc một quyển sách hay có như sống hẳn một kiếp khác vì được làm bạn với thánh hiền.

Người sành ăn, người biết ăn ngon cũng thế, ăn một miếng ngon của đất nước thấy bừng lên ở trong lòng một mối hạnh phúc, vì đã được ăn vào trong mình một chút gì của đất nước, một tinh túy truyền từ năm, tháng nọ sang tháng, năm kia.

Có phen ta đã ăn quà Nhật, ta dùng cơm Tây, ta lại ăn tiệc Tàu. Mỗi miếng ngon của một nước biểu lộ một phần nào cá tính của nước đó, cũng như uống nước trà năm giờ là đặc biệt Ăngle, ca ri dê, ca ri gà là đặc biệt Ấn Độ hay ăn cơm rang với thịt bò trộn đường là đặc biệt Phù Tang.

Bây giờ có lẽ cũng đã xa rồi, nhưng vào cái thời 1946-1947, ở biên khu chạy loạn, tôi quả đã nhớ đến những miếng ngon Hà Nội, có khi đau nhói ở tim. Ăn một bát phở ở Chợ Đại, tôi lại nhớ tới anh phở

Sứt ở trong cái ngõ cụt Tràng Tiền; ăn nem chả thì nhớ nem chả ở đình Hàng Vải Thâm; bún thì bún chợ Bằng; miến lươn trên chợ Đồng Xuân; bánh đậu, nhớ bánh đậu Hải Dương; kẹo mè Thiều Châu, rồi thì bánh cốm Nguyên Ninh, chả Hàng Hài, và cốm Vòng, và nhãn Cót, và bánh lam Lim, và chả nướng Ghềnh, và bánh giầy Quán Gánh!

Bởi vì phàm thức quà gì ngon nhất, thảy thảy đều phải "có mặt" ở Hà Nội cả. Nhớ đến những quà ấy, không phải là nhớ đến Hà Nội mà thôi, nhưng là nhớ tất cả một dải đồng bằng phì nhiêu Bắc Việt, có sáo sậu nhảy trên lưng bò, với những người nhà quê vạm vỡ cày ruộng, với những cô gái vừa hát vừa quay tơ, với những đứa trẻ chăn trâu, mặt mày lem luốc nhưng trông duyên dáng biết bao!

Chao ôi, những sự nhớ nhung đó, sao mà đằm thắm, sâu xa thế! Lòng người ta buồn nhè nhẹ, có phải một phần cũng vì thấy nhớ nước, yêu nước và thương nước hơn không?

Ai bảo rằng sau bao nhiêu cuộc bể dâu, nước Việt Nam vẫn còn tồn tại là vì một nền văn hóa cổ truyền đã ăn sâu như những cái rễ vào trong dân tộc?

Tôi thấy rằng ví bây giờ mà tôi có bị mẹ mìn bắt đem đi đất lạ một nghìn năm, tôi cứ vẫn là người

Việt Nam vì không bao giờ quên được những miếng ngon Hà Nội và tôi thường thích nghĩ rằng những miếng ăn đó thật quả là giống như những tác phẩm văn chương bất hủ.

Thế giới mỗi ngày một tiến hơn thì tư tưởng cũng thế, không đứng nguyên một chỗ. Vì thế có những tác phẩm hợp với thời này mà không hợp với thời kia, hay với người thời này mà không hay với người thời khác; nhưng bên cạnh những cái đó, há ta chẳng thường thấy những áng văn gọi là "cổ điển" mới luôn luôn, mới mãi mãi, đời nọ truyền đời kia mà không lúc nào lạc hậu đó sao?

Đó là những tác phẩm của Voltaire, của Dickens, của Ôn Như Hầu, của Shakespeare, của Đoàn Thị Điểm hơn thế nữa, Truyện Kiều của Nguyễn Du có 4.000 câu thơ, mà có nhà học giả dám đoan quyết không thể thay đổi đi một chữ!

Nhiều "miếng ngon Hà Nội" có thể cũng ví như tác phẩm của Nguyễn Du. Không thể khéo hơn được, không thể ngon hơn được, vì thế, không thể thay đổi được. Nếu ta muốn nhại Nguyễn Văn Vĩnh, sao ta lại không thể nói được rằng: "Nước Việt Nam còn thì miếng ngon Hà Nội vẫn còn?" cũng như ông đã viết:

"Truyện Kiều còn thì nước Nam còn!"

Từ trước đến nay, nhiều người đã phân tách và giải thích Truyện Kiều cũng như các tác phẩm văn chương khác của Việt Nam.

Phần tôi, bắt đầu từ đây, tôi muốn đem phân tách và giải thích "miếng ngon Hà Nội" - những miếng ngon mà người Việt Nam ăn vào thấy ngát mùi đất nước Việt Nam, thấy mình Việt Nam hơn, và thấy thích thú, kiêu hãnh được trời cho làm người Việt Nam.

II

PHỞ BÒ, MÓN QUÀ CĂN BẢN

Sao lại là quà căn bản?

Vâng, chính thế; người ta có thể nói rằng người Việt Nam có thể không ăn bánh bao, bánh bẻ, có thể không ăn mần thắn hay mì, có thể không ăn xôi lúa, nhưng chắc chắn là ai cũng đã từng ăn phở.

Rẻ lắm. Theo giá trị của đồng bạc bây giờ, năm đồng một bát phở, mà ba đồng cũng được một bát phở, ngon như thường.

Vì thế, từ cô bán hàng trong một cửa hiệu buôn cho đến một ông công chức, từ một bà mệnh phụ nhà có cửa võng sơn son thiếp vàng, đến một người thợ vắt mũi không đủ nuôi miệng, ai cũng ăn bát phở. Ngon miệng thì ăn hai, riêng tôi thì tôi

đã từng thấy có người điểm tâm buổi sáng tới ba bát liền, mỗi bát tám đồng, vị chi hai mươi bốn, hai mươi nhăm đồng bạc.

Thật thế, phở đối với một hạng người, không còn là một món ăn nữa, nhưng là một thứ nghiện, như nghiện thuốc lào, thuốc lá, trà tươi, thuốc phiện.

Ngay từ ở đằng xa, mùi phở cũng đã có một sức huyền bí quyến rũ ta như mây khói chùa Hương đẩy bước chân ta, thúc bách ta phải trèo lên đỉnh núi để vào chùa trong rồi lại ra chùa ngoài. Ta tiến lại gần một cửa hàng bán phở: thật là cả một bài trí nên thơ.

Qua lần cửa kính ta đã thấy gì? Một bó hành hoa xanh như lá mạ, dăm quả ớt đỏ buộc vào một cái dây, vài miếng thịt bò tươi và mềm, chín có, tái có, sụn có, mỡ gầu có, vè cũng có... Người bán hàng đứng thái bánh, thái thịt luôn tay, thỉnh thoảng lại mở nắp một cái thùng sắt ra để lấy nước dùng chan vào bát. Một làn khói tỏa ra khắp gian hàng, bao phủ những người ngồi ăn ở chung quanh trong một làn sương mỏng, mơ hồ như một bức tranh Tàu vẽ những ông tiên ngồi đánh cờ ở trong rừng mùa thu.

Trông mà thèm quá! Nhất là về mùa rét, có gió

bấc thổi hiu hiu, mà thấy người ta ăn phở như thế, thì chính mình đứng ở ngoài cũng thấy ấm áp ngon lành. Có ai lại đừng vào ăn cho được...

Ấy vậy mà người sành ăn phở, người ăn phở kỹ càng không thể dễ tính, nhất tề bước vào một cửa hiệu phở thứ nhất nào để mà ăn liều ăn lĩnh.

Bởi vì những người sành ăn đó, thường không tin gì cho lắm ở những hàng phở mở cửa hàng. Người ta bảo rằng phần nhiều những hàng phở mở hiệu như thế, nước dùng không được ngọt, hoặc có ngọt thì lại là cái ngọt của mì chính, chứ không phải là cái ngọt của xương bò; ấy là chưa nói rằng lại còn cửa hiệu phở quá vụng về muốn có nước dùng ngọt lại cho đường vào nữa. Ăn phải một bát phở như thế, không những tiếc tiền, mà lại còn thấy phí phạn cả cái công ăn, đến sinh ra lợm giọng, bực mình là khác.

Vì thế, người ăn phở muốn cho thật đúng cung cách, phải thăm dò, phải điều tra, phải thí nghiệm kỹ càng rồi mới ăn mà một khi đã chịu giọng rồi, ta có thể tin chắc rằng người đó sẽ là một người khách trung thành, cũng như một người đàn ông nghệ sĩ trung thành với hơi hướng của một người yêu, cũng như một người chồng mê vợ vì người vợ đã có tài làm một hai món khéo, ăn vào hợp giọng.

*

* *

Chính vì lẽ đó, chúng ta đã từng thấy có những người vất vả vì ăn phở. Trước kia, còn thái bình, ta đã từng thấy có buổi sáng, hàng trăm người chen chúc khổ sở vào cái ngõ con bề ngang không quá một thước ở phố Hàng Khay, bên cạnh nhà Bát Si Nha hay xuống tận đằng sau chợ Hôm, trong một cái quán lá tồi tàn để thưởng thức cho kỳ được một hay hai bát phở mới yên tâm.

Thời đó, nổi tiếng có anh phở Sứt, sáng lập ra môn phở giò (lấy thịt bò quận lại như cái dăm bông rồi thái mỏng từng khoanh nhỏ điểm vào với thịt). Phở Nhà thương Phủ Doãn ăn được nhưng nước hơi nhạt; phở Đông Mỹ ở Phố Mới ăn êm, nhưng tẩy gừng hơi quá tay; phở Cống Vọng, kéo xe, ngon, nhưng nước dùng hơi hôi; phở Mũ Đỏ ở đằng sau miếu chợ Hôm vô thưởng vô phạt, ăn khá, nhưng chưa có gì quyến rũ.

Còn một anh phở nữa là anh phở Tàu Bay lúc đó cũng nổi tiếng lắm; sáng sáng, người ta đứng đầy cả ra ở ngã ba đầu Hàm Long, xế cửa sở Hưu Bổng để mà tranh nhau ăn, như thể lúc mới hồi cư, người ta tranh nhau đứng lĩnh "bông" sữa, bông vải vậy. Thịt mềm, nước cũng đã ngọt, nhưng thật ra

thì chưa có thể gọi là trác tuyệt.

Phải đợi đến lúc hồi cư về, ta mới thấy phong trào phở tiến nhanh và tiến mạnh như thế nào. Họa hoằn về phía Chợ Đuổi mới thấy một hai hàng phở xe. Còn thì là phở gánh và phở hiệu.

Một gian nhà đổ căng một cái bạt, bắc vài cái ghế; một cổng đình chắn một tấm phên tre; một cái ngõ, che mấy tấm tôn và kê một hai tấm ghế dài: thế là đã thành ra một cửa hàng rồi, ngồi ăn được, mà rất có thể lại ngon lành là khác.

Bởi vì ta phải biết rằng, người đi ăn phở - nói cho thật đúng nghĩa chữ ăn phở - không kỳ quản lắm đến sự bài trí của chỗ ăn, cũng như người ăn thuốc phiện, nghiện tiệm, không cứ là phải nằm hút ở một chỗ sang trọng có dọc đẹp, đèn pha lê và tiêm móc làm bằng bạc.

Nếu ta đã từng thấy có những người giàu có, nghiện thuốc phiện, chui vào những căn gác bẩn thỉu, hôi hám để ăn thuốc mới thấy "đã thèm", thì ta lại cũng thấy biết bao nhiêu người sang trọng lần mò tới chỗ rất tồi tàn, để ăn cho được một hai bát phở.

Đó là do người ăn phở sành, hầu hết, chỉ chú tâm đến cái điểm chính là phở mà thôi, chứ không quan tâm đến ngoại cảnh làm gì. Điều cần thiết là

bánh phải mỏng và dẻo, thịt mềm, và nhất là nước dùng phải ngọt, ngọt kiểu chân thật, nghĩa là ngọt vì nhiều xương, tẩy vừa vặn không nồng, mà lại tra vừa mắm muối, không mặn quá mà không nhạt quá.

Đạt được mấy điểm đó tức là phở ăn được đấy.

Vào khoảng 1948-1949, phở Phú Xuân ở phố Rixô ăn được; đồng thời có phở Đông Mỹ, phở Tứ, phở Tư, phở Tàu Bay (bây giờ đã dọn thành cửa hiệu) và một ít hàng nữa mà ta không kể hết. Nhưng phở nào hình như cũng chỉ có một thời. Vì thế, nhiều hiệu và nhiều gánh phở có tiếng bây giờ nằm ngủ ở trên danh vọng. Người ta nghiệm thấy điều này: phần nhiều hàng phở lúc còn gánh thì ngon, mà dọn thành ra cửa hàng rồi thì kém.

Có phải đó là vì chểnh mảng trong sự cố gắng, hay là vì thành kiến của người ăn?

Duy ta có thể chắc chắn được điểm này là một hàng phở đương làm ngon mà sút kém đi thì chỉ trong một tuần lễ, nửa tháng, cả Hà Nội đều biết rõ; trái lại, mới có một hàng phở nào làm ăn được thì cũng chỉ dăm bữa, mươi ngày là cả Hà Nội cùng đổ xô ngay đến để mà "nếm thử", không cần phải quảng cáo lên nhật báo lấy một dòng!

Âu đó cũng là một điểm đặc biệt trong thương trường vậy.

Nhiều người cho rằng sở dĩ thế ấy là vì môn phở đứng cao hơn mọi sự lừa bịp của thời này; phở ngon là ngon, chứ không thể lừa dối người ta được.

Mà lừa dối làm sao?

Một người lầm, nhưng không thể một nghìn người lầm được. Người ta ăn phở có phải là tiêu hóa rồi mà thôi đâu? Không.

Cũng như đọc một áng văn hay, gấp sách lại mà còn dư âm phảng phất, còn suy nghĩ, còn trầm mặc, người ta ăn phở xong cũng đắn đo ngẫm nghĩ, rồi có khi đem thảo luận với anh em, nhất là các ông công chức và các tay thương gia rỗi thì giờ thì lại luận bàn kỹ lắm.

Thì ra phở không những là một món ăn, một sự thích thú cho khứu giác, nhưng còn là cả một vấn đề: vấn đề ăn phở, vấn đề làm phở.

Muốn thấu triệt hai phương diện của vấn đề, chúng ta cần phải bỏ mấy tiếng đồng hồ lên trước cửa trường Hàng Than để quan sát một hàng phở nổi danh nhất bây giờ: phở Tráng - mà có người yêu mến quá mức đã gọi (chẳng biết đùa hay thực?) là "Vua phở 1952".

Tráng là tên ông "Vua phở" này. Nhưng người ta không gọi anh bằng tên, cũng như người ta ít khi gọi những hàng phở ngon bằng tên của người

bán, mà gọi bằng tên phố người hàng phở đứng bán (như phở Tráng thì gọi là phở Hàng Than, phở Sứt thì gọi là phở Hàng Khay), hoặc gọi bằng sước hiệu (như phở Lùn, phở Cụt, phở Mũ Đỏ) hoặc gọi bằng đặc điểm nào đó của cái cửa hàng (phở xe đầu Hàng Cá), hoặc gọi bằng tên tự (như phở Đông Mỹ, phở Tân Tân, Phú Xuân) và có khi lại gọi bằng một phù hiệu (như phở Tàu Bay, Tàu Bò)...

Vậy thì ông vua ấy tên là Tráng, nhưng người ta vẫn gọi là phở Hàng Than.

Hình thù, vóc vác của anh ta trông thật nản. Người gầy, môi hơi thưỡi, mắt thì lờ đờ như người chết rồi. Bất cứ lúc nào, nhìn thấy anh, ông cũng cảm giác đó là một người vừa mới thăng đồng, đương sống trong một thế giới u minh; thêm vào đó, lại bịt ở trên đầu một cái mùi soa trắng, trông mới lại càng... "thiểu số".

Người đâu mà lại "lì xì" đến thế là cùng! Hàng năm bảy chục người, hàng tám chín chục người đứng vòng lấy gánh hàng của anh ta, chật cả một cái hè đường để mua ăn, để "đòi" ăn - phải, họ đòi ăn thật - mà anh ta cứ làm như thể không trông thấy gì, không nghe thấy gì.

Anh ta cứ thản nhiên thái thịt, dốc nước mắm, rưới nước dùng - ai đợi lâu, mặc; ai phát bẳn lên,

mặc; mà ai chửi, anh ta cũng mặc.

Đi ô tô đến ăn cũng thế; mặc áo vải đến ăn cũng thế; các bà các cô đẹp đáo để đến ăn cũng thế. Anh ta không đặc biệt riêng với ai - kể cũng dân chủ đấy! - nhưng có nhiều bà tức vì anh ta không nịnh đầm.

Ghét quá. Thế thì thuê một cái nhà rộng, mượn thêm người làm có phải lợi không? Hay là điều đình với xưởng củi người ta để cho một gian, bày mấy cái bàn, cái ghế, có người trông nom, tính tiền cẩn thận có phải không mất mát không?

Mặc cho ông cứ nói, anh phở Tráng không trả lời - nhất là không bao giờ cười.

Trông mà lộn ruột, muốn tát cho một cái. Chết một nỗi ghét người thì thế, nhưng đến cái phở của anh ta muốn ghét, không tài nào ghét được.

Có ai chen chúc vất vả, hò hét đứt hơi được một bát phở của anh, mà lại chưa ăn ngay, còn dừng lại một phút để ngắm nghía, phân tách bát phở đó ra thế nào không?

Thật là kỳ lạ! Bánh phở không trắng và dẻo hơn, thịt thì cũng chẳng nhiều, nhưng mà làm sao ngon lạ ngon lùng đến thế? Chưa ăn đã biết là ngon rồi.

Cứ nhìn bát phở không thôi, cũng thú. Một nhúm bánh phở; một ít hành hoa thái nhỏ, điểm mấy

ngọn rau thơm xanh biêng biếc; mấy nhát gừng màu vàng thái mướt như tơ; mấy miếng ớt mỏng vừa đỏ màu hoa hiên vừa đỏ sẫm như hoa lựu... ba bốn thứ màu sắc đó cho ta cái cảm giác được ngắm một bức họa lập thể của một họa sĩ trong phái văn nghệ tiền tiến dùng màu sắc hơi lố lỉnh, hơi bạo quá, nhưng mà đẹp mắt.

Trên tất cả mấy thứ đó, người bán hàng bây giờ mới thái thịt bò từng miếng bày lên.

Đến đây thì Tráng vẫn không nói năng gì, nhưng tỏ ra biết chiều ý khách hàng một cách đáng yêu.

Ông muốn xơi chỗ thịt nào cũng có: vè, sụn, nạm, mỡ gầu, mỡ tật, vừa mỡ vừa nạc, vừa nạm vừa sụn, thứ gì anh ta cũng chọn cho kỳ được vừa ý ông - miễn là ông đến xơi phở đừng muộn quá.

Ăn phở chín thì như thế là xong, chỉ còn phải lấy nước dùng và rắc một chút hạt tiêu, hay vắt mấy giọt chanh (nếu không là tí giấm).

Nếu ông lại thích vừa tái vừa chín thì trước khi rưới nước dùng, anh Tráng vốc một ít thịt tái đã thái sẵn để ở trong một cái bát ô tô, bày lên trên cùng rồi mới rưới nước dùng sau.

Thế là "bài thơ phở" viết xong rồi đấy, mời ông cầm đũa. Húp một tí nước thôi, đừng nhiều nhé!

Ông đã thấy tỉnh người rồi phải không?

Nước dùng nóng lắm đấy, nóng bỏng giãy lên, nhưng ăn phở có như thế mới ngon. Thịt thì mềm, bánh thì dẻo, thỉnh thoảng lại thấy cay cái cay của gừng, cay cái cay của hạt tiêu, cay cái cay của ớt; thỉnh thoảng lại thấy thơm nhè nhẹ cái thơm của hành hoa, thơm hăng hắc cái thơm của rau thơm, thơm dìu dịu cái thơm của thịt bò tươi và mềm... rồi thì hòa hợp tất cả những vị đó lại, nước dùng ngọt cứ lừ đi, ngọt một cách hiền lành, êm dịu, ngọt một cách thành thực, thiên nhiên, không có chất gì là hóa học... không, ông phải thú nhận với tôi đi: "Có phải ăn một bát phở như thế thì khoan khoái quá, phải không?".

Quả vậy, ăn một bát phở như thế, phải nói rằng có thể "lâm ly" hơn là nghe thấy một câu nói hữu tình của người yêu, ăn một bát phở như thế, thú có thể ví như sau một thời gian xa cách, được ngã vào trong tay một người vợ đẹp mà lại đa tình vậy!

Ý hẳn cũng có người cảm giác như tôi, cho nên biết bao nhiêu bận đứng chờ làm phở, tôi đã thấy những người đàn bà, đàn ông, người già, trẻ con, bưng lấy bát phở mà đôi mắt sáng ngời lên. Người ta chờ lâu thì bực thật đấy, nhưng cũng vẫn cứ

chờ cho được, tuồng như đã đến mà không được ăn thì chính mình lại phải tội với mình, vì đã đánh lừa thần khẩu - hay nói một cách khác, đến đấy mà không cố ăn cho kỳ được thì rồi sẽ hối hận như một người tình đã để lỡ cơ hội chiếm người yêu...

Nhưng mà dù thiết tha đến bực nào, ông cũng rất có thể một hôm nào đó bị ra về mà không được ăn - dù một bát thôi. Ấy là vì chỉ độ chín giờ, chín rưỡi thì thường là phở Hàng Than đã hết.

Cho nên những người thật nghiện phở thường vẫn rủ nhau đi ăn thật sớm. Theo lời họ nói lại, muốn thưởng thức hoàn toàn hương vị phở Hàng Than, cần phải dậy đi ăn từ sáu giờ, vào lúc trời chưa sáng hẳn. Lúc đó, trời mờ mờ chưa rõ mặt người, phố xá họa hoằn mới có dăm ba người qua lại. Anh đi ăn sẽ thấy một cái thú khác lạ nữa là ăn ngon trong tịch mịch, ăn ngon trong không khí trong lành.

Khách chưa có ai, anh muốn ăn kiểu gì, muốn xơi chỗ thịt nào, muốn dùng nước thịt bò tươi rưới lên bánh, muốn có mỡ tật, mỡ gầu, muốn nước trong hay béo, tha hồ mà hạch! Anh được như ý và anh sẽ vừa ăn vừa nhìn mấy thanh củi tạ ở trong lò kêu lách tách và bắn ra ngoài trời sắc sữa những hoa lửa vi ti màu đỏ tươi.

*

* *

Dù sao, ta cũng phải nhận rằng đến vấn đề ăn phở thì người Việt Nam quả là khó tính lạ lùng.

Một người bạn đã từng nếm đủ hương vị của tất cả những hàng phở danh tiếng ở Hà Thành khoảng ba mươi năm trở lại đây, một hôm, cho tôi biết rằng: "Đến cái năm 1952 này, phở hình như đã tiến tới chỗ tuyệt đích của nó rồi, cũng như một bản nhạc tuyệt kỹ... không chê vào đâu được, nghĩa là không thể thêm một món gì hay giảm một món gì".

Theo anh ta thì phở mà cho magi vào thì rất hỏng mà quấy "lạp chiếu chương" vào cũng lại dở vô cùng. Phải là hoàn toàn gia vị Việt Nam mới được: hồ tiêu bắc, chanh, ớt, hành hoa, rau thơm hay là một tí mùi, thế thôi, ngoại giả cấm hết, không có thì là tục đấy!

Có người kể chuyện rằng trước đây mười lăm, hai mươi năm, đã có một hàng phở ở phố Mới tìm lối cải cách phở, cũng như Năm Châu, Phùng Há dạo nào cải cách cải lương Nam kỳ, tung ra sân khấu những bản "De đơ dà múa". Họ cho mà dầu và đậu phụ vào phở, nhưng cố nhiên là thất bại.

Sau, còn có người làm phở cho cà rốt thái nhỏ, hay làm phở ăn đệm với đu đủ ngâm giấm hoặc là

cần tây, nhưng thảy thảy đều hỏng bét vì cái bản nhạc soạn bừa bãi như thế, nó không... êm giọng chút nào.

Một chú khách ở chợ Hôm, chuyên về lối "phở nhừ", bánh thì thái to, thịt thì thái con cờ hầm chín, nước cho húng lìu, một dạo cũng đã làm cho người ta nói tới; song những người sành phở chỉ dùng một vài lần thôi, vì không những đã không có vị phở, thịt ăn lại bã, mà nước thì đục mà ngấy quá.

Một hàng phở ngon là một hàng phở ăn một bát, lại muốn ăn hai và nếu còn sức ăn nữa thì phải ăn ba, không thấy chán.

Gặp phải ngày ta se mình, ngửi mùi thịt thấy sợ, hàng phở ngon vẫn có thể làm cho ta ăn ngon miệng với một bát phở chay, chỉ có bánh và nước thôi. Làm như thế mà ngon, thế mới là ngon đấy.

Một bát phở vừa tái vừa chín ngon, chưa đủ để định giá trị của hàng phở được; muốn biết chân giá trị của nó, theo lời người biết ăn phở, phải là thứ phở chín không thôi, phở chín mà ngon thì mới thật là ngon đấy.

Thực ra, điều quan hệ trong một bát phở là cái bánh, nhưng thứ nhứt, như trên kia đã nói, phải cần có nước dùng thật ngọt. Bí quyết là ở chỗ đó. Và

tất cả những hàng phở ngon đều giữ cái bí quyết ấy rất kín đáo, y như người Tàu giữ của, vì thế cho nên trong làng ăn phở, vấn đề nước vẫn là một vấn đề then chốt để cho người ta tranh luận.

Hầu hết người ta đều nhận thấy rằng muốn có một nồi nước dùng ngon, cần phải pha mì chính. Nhưng chưa chắc thế đã hoàn toàn là phải.

Thuyết cho đường nhất định là bị loại rồi. Có người cho rằng phải có nhiều đầu cá mực bỏ vào; có người chủ trương cần phải có thứ nước mắm tốt; lại có người quả quyết với tôi rằng muốn có nước dùng ngọt, không thể thoát được món cua đồng - cua đồng giã nhỏ ra, lọc lấy nước, cho vào hầm với nhiều xương ống, nhưng phải chú ý tẩy cho thật khéo, mà cũng đừng ninh kỹ quá sợ nồng.

Đến bây giờ, ai đã thật biết cái bí mật ấy chưa? Riêng tôi, tôi cũng đã tìm tòi suy nghĩ rất cẩn thận mỗi khi trịnh trọng nâng một bát phở lên ăn, nhưng thú thực, tôi vẫn chưa biết rằng trong tất cả những "giả thuyết" về "phương pháp làm nước dùng phở" người ta kể ra đó, giả thuyết nào là đúng.

Kết cục, tôi đã gạt bỏ tất cả những sự băn khoăn đó sang một bên và không buồn nghĩ nữa, vì tôi thấy rằng ăn một miếng phở, húp một tí nước

dùng ngon, thỉnh thoảng điểm một lá thơm hăng ngát mà không biết tại sao phở lại ngon như thế thì có phần hứng thú hơn là mình biết rõ ràng quá cái bí quyết ngon của phở.

III

PHỞ GÀ

Ở Hà Nội, có hai ngày trong tuần mà những người "chuyên môn ăn phở" bực mình: thứ sáu và thứ hai. Hai ngày đó là hai ngày không thịt bò. Anh nào nghiện thịt bò, nhớ phở bò hai hôm ấy như gái nhớ trai, như trai nhớ gái.

Đặc biệt nhất là phở Tráng, hai ngày đó, nhất định "treo đòn gánh" không chịu bán miếng phở nào, trong khi các bạn đồng nghiệp của anh thay đổi phương thức xoay ra bán phở gà cả bọn. Phở gà? Tráng phản đối ra mặt. Cái lý gì mà một nắm bánh phở dẻo quẹo như thế lại cho hòa hợp với một thứ thịt ăn cứng đờ đờ, mà lại nhạt, mà lại đoảng vị, không thể nào "sánh đôi" được với cái nước dùng để làm thành một "đại thể" nhịp nhàng?

Có một số người thạo phở cũng nghĩ như Tráng vậy. Họ không chịu ăn phở gà. Nhưng đa số đã mắc nghiện phở rồi, buổi sáng, không có bát phở nóng để ăn không chịu được, nên cũng cứ phải ăn và rồi cũng quen đi.

Thật ra công việc so sánh phở bò và phở gà không thể thành được vấn đề, nhưng một buổi sáng mùa thu rỗi rãi, trời hơi lành lạnh, mà ngồi ăn một bát phở gà, có đủ rau mùi, hành sống, vừa ăn vừa nghĩ thì phở gà cũng có một phong vị riêng của nó, khác hẳn phở bò. Điều người ta nhận thấy trước nhất là phở gà thanh hơn phở bò: thịt dùng vừa đủ chứ không nhiều quá; ở giữa đám bánh phở nổi lên mấy miếng thịt gà thái nhỏ xen mấy sợi da gà vàng màu nhạt, điểm mấy cuộng hành sống xanh lưu ly, mấy cái rau thơm xanh nhàn nhạt, vài miếng ớt đỏ: tất cả những thứ đó tắm trong một thứ nước dùng thật trong đã làm cho bát phở gà có phong vị của một nàng con gái thanh tân - nếu ta so sánh bát phở bò với một chàng trai mà hào khí bốc lên ngùn ngụt.

Thường thường, ngoài thịt gà thái mỏng ra, một bát phở gà vẫn có những miếng gan, mề, lòng, tiết, thái nhỏ để đệm vào cho thêm vui mắt và vui miệng.

Những thứ đệm này, thường ra, vẫn luộc như thịt mà thôi; nhưng có một hai hàng phở, muốn cải cách, đã đem thái hạt lựu tất cả những thứ đó, gia thêm mộc nhĩ và hành tây, đem xào lên vừa chín để điểm vào mỗi bát phở từng thìa nhỏ một.

Ăn như thế thì thơm, nhưng có người không ưa vì ngấy; ngoài ra, khi chan nước vào không còn vẻ gì thanh nhã - một điểm mà những người thích phở gà mong đợi.

Chính cũng vì thế mà phong trào "phở gà xào nhân" như nhân bánh cuốn không được tiến triển mấy, và bây giờ tất cả Hà Nội chỉ còn có hai hàng làm theo phương pháp ấy mà thôi.

Hầu hết đều chú ý về cái phần "thanh" của phở: nước ngọt mà không ngọt mì chính, nhưng ngọt bằng xương; thịt không xác, nhưng béo mềm, mà không ngấy.

Vì thế, những hàng phở gà ngon vẫn thường dùng gà mái, ăn thơm mà mềm. Về điểm này, có một hàng phở gánh, đỗ ở dưới một gốc si phố Huyền Trân Công Chúa đặc biệt lưu ý tới, mà cũng đặc biệt nữa là người hàng phở này quanh năm chỉ bán phở gà, nhất quyết làm khác hẳn phở Tráng, không bán phở bò, "dù có thể làm được phở bò ngon".

IV

BÁNH CUỐN

Có ai ở Hải Phòng, Nam Định, Thanh Nghệ chẳng hạn, về Hà Nội, mà đã có lần được thưởng thức món bánh cuốn Thanh Trì ăn với đậu rán sốt, tất còn lâu lắm mới có thể quên được món quà đặc biệt Hà Nội đó.

Khắp các nẻo đường, người ta vẫn được thấy những người đàn bà mặc áo nâu dài, đội cái món quà đó đi bán từ lúc trời vừa hừng sáng.

Cơ nghiệp của họ không có gì: một cái thúng đội đầu, trên có đậy một cái mẹt. Anh gọi, người bán hàng hạ thúng ở trên đầu xuống. Anh nhìn vào sẽ cũng chẳng thấy gì lạ hơn: một chai nước mắm, một chai giấm, một chén ớt, dăm cái chén, cái đĩa và mươi đôi đũa.

Thế thôi. Nhưng thưởng thức vài lần món bánh cuốn Thanh Trì rồi, anh sẽ thấy nhớ mãi món quà đó và nhớ từ cái dáng người bán hàng đội bánh nhớ đi, nhớ thứ nước chấm, nhớ cái cảm giác bánh trơn trôi nhẹ vào trong cổ... nhớ quá, nhớ khôn nguôi!

Hồi còn tạm lánh ở một làng vắng vẻ khu ba, có những buổi sáng êm trời, tôi vẫn vọng phía Thanh Trì nghĩ đến những hàng bánh cuốn đó và thấy thèm như thèm một hương yêu.

Nỗi "sầu Hà Nội" làm cho lòng người ta rã rời, se sắt. Lúc đó, mặc hết cả, người ta chỉ còn biết cầm lấy cái gậy mà đi ngay, đi đến bất cứ chợ quê nào cũng được, miễn là có hàng bánh cuốn để ngồi sà xuống một cái ghế nào đó, ăn một đĩa bánh xem có thể vơi được phần nào sự thèm khát miếng ngon Hà Nội không.

Không tài nào vơi được. Tôi đã đi nhiều chợ quê, ăn thử hết các mặt bánh cuốn, nhưng hoặc là bánh tráng dày quá, hoặc là bột xay nồng quá, hoặc là hành mỡ gia thô quá nên bánh nào cũng vậy chỉ làm cho tôi nhớ hơn thứ bánh cuốn Thanh Trì.

Bánh cuốn Thanh Trì đặc biệt nhất ở chỗ tráng mỏng, hành mỡ thoa vào mướt mặt mà nếm vào thì thanh nhẹ, mát rượi đi. Ở trong thúng, bánh được xếp thành lớp kiểu bực thang, trên những lá chuối

xanh trong màu ngọc thạch; sắc trắng của bánh nổi bật lên, nhưng nổi bật lên một cách hiền lành; và người ta tưởng tượng đến những người con gái bé nhỏ đứng ở dưới tàu tiêu đẹp một cách kín đáo và lành mạnh.

Ngay từ lúc trông thấy bàn tay người bán bánh bóc từng chiếc một, rồi cuộn lại một cách lơ là, bày ra trên những chiếc đĩa khiêm nhường, ta đã thấy yêu ngay những cái bánh óng ả, mềm mại đó rồi. Có khi đương cầm đũa, ta muốn bỏ ngay ra để lấy ngón tay nhón từng chiếc bánh đưa lên cho khẽ chạm lấy môi ta như kiểu một cái hôn yêu trong buổi trao duyên thứ nhất.

*

* *

Bánh thơm dìu dịu, êm êm. Cầm một chiếc, dầm vào trong chén nước chấm rồi đưa lên miệng, ta sẽ thấy cả một sự tiết tấu nhịp nhàng của bánh thơm dịu hòa với nước chấm dịu hiền, không mặn quá, không chua quá, mà cũng không cay quá.

Pha được một thứ nước chấm vừa ngon như thế, cũng đáng kể là tài. Có biết bao nhiêu nhà, nước mắm thì dùng nước mắm gia dụng, giấm thì chọn thứ giấm thực của Tây, mà pha một chén

nước chấm như của người bán bánh không tài nào được.

Vì thế, nhiều người ăn bánh chuyên chú nhất về nước chấm rồi mới xem đến bánh có mỏng và óng mướt không. Đương ăn ngon, mà gần hết, thiếu đi mất một tí nước mắm, phải pha lấy ở nhà, có thể coi như là hỏng một bữa quà.

Nhà pha lấy, không tài nào được, dù là đã pha một chút nước sôi và đường vào nước mắm rồi; nước mắm đó thể nào cũng có một cái gì ngang, hoặc mặn quá, hoặc chua quá, cứng quá hay có khi nhạt quá.

Để làm nổi hẳn vị của nước chấm lên, người hàng bánh thường gia thêm vào chai nước chấm một hai con cà cuống băm nhỏ, nó đem đến cho ta một cái thú đậm đà hơn là cái thú cà cuống nước bán từng ve nhỏ ở các hiệu bán đồ nấu phố Hàng Đường.

Ai muốn ăn nước mắm không giấm, nhưng vắt chanh, xin tùy ý. Ớt, lấy cay lắm hay vừa, cứ việc theo sở thích của từng người.

Ta chấm chiếc bánh trắng vào trong chén nước chấm màu hổ phách, đưa lên miệng và chưa nhai đã tưởng như bánh "chưa đến môi đã trôi đến cổ" mất rồi...

Cái ngon của nó dịu hiền, óng mướt, nhưng đối

với một số người thì có lẽ như thế hơi có ý "thanh nhã" quá, nên người ta thỉnh thoảng đã điểm vào một miếng thịt quay ba chỉ, bì giòn tan. Một thứ thì mềm mà thanh, một thứ thì nục nạc mà lại giòn, tạo ra một "mâu thuẫn" cũng hơi là lạ.

Nhưng ăn bánh cuốn Thanh Trì, không gì trác tuyệt hơn là điểm vào mấy miếng đậu thật nóng, rán thật phồng trông óng a óng ánh như kim nhũ.

Chẳng hiểu bây giờ ở Thanh Nghệ, Nam Định, Hải Phòng đã có ai làm được đậu phụ ngon chưa, chớ vào khoảng mười lăm năm trở lại đây thì cái thứ đậu phụ rán thật phồng, ăn bùi mà không chua, quả là một thức ăn đặc biệt Hà Nội, không nơi nào làm được.

Tôi còn nhớ vào khoảng ba mươi năm trước đây có một ông ở Nam Định, sành đi hát cô đầu và sành ăn, mỗi tháng thế nào cũng đảo lên Hà Nội một lần. Cố nhiên là ông lên như thế không phải là vì công việc, mà chính là để đi "đổi không khí" cô đầu, nhưng sau những đêm hành lạc, thể nào ông cũng phải về thật sớm ở nhà để ăn quà.

Ấy là vì nhà tôi trông sang phố Hàng Hòm, mà ở đầu phố Hàng Hòm thời đó có một hàng cơm chuyên rán đậu thật sớm để bán cho những người ăn bánh cuốn Thanh Trì.

Củi trong lò nhóm to, mỡ đầy lòng chảo hò reo lách tách. Một người đàn bà ngồi trong bóng tối lấy đũa vớt những cái đậu rán đã già rồi đập vào bên thành chảo mấy cái, đặt lên hai thanh tre bắc ngang chảo để cho mỡ rỏ xuống cho kỳ hết. Nhưng có bao giờ đậu để được lâu đâu: mẻ này chưa xong thì đã có người đến mua mẻ khác rồi. Quang cảnh vừa ấm cúng mà lại vừa yên vui đáo để.

Hàng đậu rán ấy bây giờ không còn nữa. Cùng với cửa hàng đó, cái thứ đậu thái dài bằng ngón tay cũng không còn. Bây giờ, ở các chợ cũng có người bắc chảo rán đậu để bán, nhưng đậu thái một kiểu khác, to bản hơn mà cũng có vẻ dày hơn xưa, tuy vậy ăn với bánh cuốn vẫn hãy còn ngon lắm.

Nói như vậy thì muốn thưởng thức bánh cuốn Thanh Trì với đậu rán sốt, người ta cứ là phải ở gần chợ hay sao?

Nhiều nhà, ăn uống cẩn thận, thường mua đậu đem về rán lấy. Bánh cuốn và nước chấm xếp đặt đâu đấy cả rồi thì trong nhà rán đậu vừa chín, bưng ra từng mẻ nhỏ, dăm ba chiếc một, để nhà ngoài ngồi ăn.

Ăn hết đến đâu thì lại bưng thêm lên đến đấy. Như thế, đậu nóng hổi mà lại giòn. Ăn bánh cuốn cần phải thế: trong cái giòn của vỏ đậu lại có cái

mềm của lòng đậu thành thử lúc nhai, cái nóng hòa hợp với cái mát, cái giòn hòa hợp với cái mềm, tạo thành một cái gì vừa dẻo, tiết tấu như bản nhạc nhè nhẹ, trầm trầm.

*

* *

Ngoài bánh cuốn Thanh Trì ra, còn có nhiều bánh cuốn khác, mỗi thứ có một vị khác nhau. Bánh cuốn nhân mộc nhĩ, thường bán gánh, dày mình mà ăn vào hơi thô, nhưng nhai sậm sựt cũng có một cái hay riêng. Thứ bánh cuốn trong có chiên một ít hành tai tái, ăn hôi mà mất vẻ thanh. Đáng kể hơn là thứ bánh cuốn nhân thịt hiện nay bán nhiều ở các nẻo đường, trong những gian nhà thấp bé, tối tăm: một người con gái nhà nghèo ngồi bên cạnh một hai nồi nước nóng, trên có căng một mảnh vải phin mỏng, múc từng thìa bột xay sẵn, tãi ra trên vải, rồi tra nhân vào bánh, cuộn lại rồi hấp lên.

Nhân thứ bánh này làm bằng thịt lợn băm nhỏ, gia hành với một chút mộc nhĩ vào.

Bánh làm xong, người ta phết một chút mỡ rồi rắc một ít ruốc tôm lên mặt bánh.

Bánh này ăn nóng, bùi, ngẫm nghĩ thì cũng có một cái ngon riêng, nhưng chóng chán. Có lẽ cũng

vì thế mà người ta luôn luôn tìm cách đổi vị đi: ai thích lạp xường thì có thứ nhân lạp xường, ai thích thịt gà thì có nhân thịt gà - và có nhà treo biển ở cửa gọi thế là "bánh cuốn nhân cải cách"! Buổi sáng mùa thu, đi qua một hàng bánh cuốn "cải cách" đó, thấy khói tỏa nghi ngút từ nồi nước hấp bánh lên như phủ những cái bánh đã hấp rồi trong một lớp the mơ hồ, khách đi đường cũng thấy nở lên cái thú dùng thử dăm ba chiếc.

Ăn vào đến đâu, ấm ngay lòng đến đấy. Thú hơn một bực là mình được ngồi ngay đầu quán mà ăn, được chiếc nào, ăn chiếc đó, thiếu nước chấm thì gọi lấy thêm ngay.

Ở nhà, mỗi lúc đâu đã có cái thú tự nhiên như vậy? Mình lại thấy bắt thương cho những ông khệnh khạng, ăn một miếng giữ gìn một miếng, chỉ sợ ngồi ở "đầu đường xó chợ" thì "nhĩ mục quan chiêm".

Ôi chao! cứ ăn cho thích cái thần khẩu đã! Những lúc đó mình thấy ái ngại cho các vị tổng trưởng, bộ trưởng và giám đốc, không biết có bao giờ được thưởng thức quà như thế này không?

Thường thường, bánh cuốn nhân thịt vẫn bán vào buổi sáng, nhưng ban đêm những cửa hàng bánh cuốn đó mở cửa để bán cho khách chơi

đêm, những con bạc hay những ông vua "ăn thuốc" không phải là không có nhiều.

Trong những cửa hàng này, được nói đến nhiều nhất là hàng bánh "bà hai Tàu" ở chợ Hôm. Đó là một gian hàng bé nhỏ và tiều tụy, ngoài bán đồ thiếc, ngổn ngang những tấm tôn kêu loảng xoảng. Hàng bánh cuốn dọn ở bên trong.

Một cái bàn con để người bán hàng bày những bát nhân và cạnh đấy, một cái bàn khác và bốn cái ghế tồi để cho khách ngồi: đó là tất cả cửa hàng. Nếu ông là người thấy khung cảnh đẹp mà xơi quà mới ngon miệng, xin đừng vào! Người khách vào ăn ở đây bình dân lắm, nhất là phải biết chờ đợi, chứ vào mà muốn ăn ngay, không được.

*

* *

Bà hai Tàu bán một ngày hai buổi bánh: buổi sớm từ sáu, bảy đến mười giờ, và buổi tối từ chín, mười giờ đến một giờ khuya. Thường thường, cả hai buổi đó đều đông đảo khách ăn, phần đông là những người cầm bát đĩa đến mua về nhà, ai đến trước mua trước, ai đến sau mua sau, có khi phải sắp hàng, thành thử có khi mười giờ mình đến trông thấy người ta mua về kìn kìn, mà mình cứ

phải ngồi đợi thèm nhỏ nước miếng, bực không thể nào chịu được.

Đặc điểm của bánh cuốn ở đây là bột bánh nhỏ mà mịn - áng chừng là gạo dùng để xay thành bột được nhà hàng chọn toàn thứ gié cánh, tám thơm.

Ngoài ra, nhân bánh cũng như các hàng khác, hoặc thịt lợn mông, hoặc thịt gà, còn nước chấm thì cũng tạm vậy, không có gì đặc biệt.

*

* *

Thích dùng bánh cuốn nhân, mà thật là muốn chiều vị giác, người ta cần phải hơi cầu kỳ một chút: xuống phố Lê Lợi, tìm đến một hiệu riêng - hiệu Ninh Thịnh - chuyên bán mấy thứ quà Việt Nam: bánh cuốn, xôi vò, chè đường. Ăn ở đây, người ta có cảm tưởng ăn quà ở ngay chính nhà mình. Một phòng khách kê cái sập, bộ sa lông; tường vẽ hoa xanh đỏ; đây đó, một vài bức vẽ lồng trong khung kính. Ở ngoài, không có cửa hàng. Ông bà biết thì vào dùng thử mấy món quà, chớ không có bày bán hay kêu la ầm ĩ.

Bánh cuốn ở nhà này đặc biệt về điểm nhân thịt mà không ăn nóng, nhưng ăn nguội. Hình dáng cũng khác hẳn mọi nơi: không tròn, không to, cũng

không phải hình chữ nhật, nhưng vừa xinh, dài khoảng một ngón tay cái, mặt bánh muôn muốt, nhân không nhiều, nhưng thơm ngon mà thỉnh thoảng nhai lại giòn.

Vì là thứ quà ăn nguội, nên nhà không có lò tráng, mà cũng chẳng có nồi nước sôi hấp bánh. Bánh làm sẵn từ buổi sáng, có khách đến, cứ việc xếp đem ra. Nước mắm thì pha giấm hay chanh, tùy ý; cà cuống nước để ngoài, ai muốn gia ít hay nhiều đều được.

Thứ bánh này ăn dẻo mà mát, nên hợp với buổi trưa trong ngày; những ông nào nhàn rỗi, nghỉ trưa xong đi chơi dăm ba bước trong một trời gió phây phây rồi tà tà đi vào thưởng thức dăm ba chiếc, rõ thực là thần tiên đấy.

Ăn từ từ, nhấm nháp thôi, đừng vội, và ông sẽ thấy bột bánh mướt đáo để, mà nhân bánh thì tinh vi, tương tự phong vị nhân bánh bẻ. Thứ bánh này không có ruốc tôm bày ở trên, ăn không chóng ngấy, nhưng nếu ông thích đậm miệng hơn một chút thì vẫn có thể điểm vào đó một hai chiếc chả lợn của một cửa hàng gần đấy, đã nục lại không pha bột, rán cứ vàng ửng lên như da đồng.

Không hiểu đối với các khách khác ra sao, cứ riêng tôi thấy thì thứ bánh nguội này dễ ăn hơn

bánh khác. Những khi đi thưởng thức bánh này, tôi thường nhớ lại một quãng thời gian đã qua rồi, khoảng ba mươi nhăm, ba mươi sáu năm nay. Cứ vào khoảng hai ba giờ chiều, có một bà cụ đội một thúng bánh cuốn nhân thịt đến bán cho những nhà ăn quen ở phố tôi - một phố xưa cũ có bán những pho kinh đóng bằng bìa cậy và những Truyện Kiều, Cung Oán chữ nôm in mộc bản, bày bán trên những giàn sách bằng tre. Bà cụ ấy già lắm, lưng lại còng, đội thúng bánh đi bán, trông lại càng còng quá.

Vì thế người ta gọi cụ là "cụ Còng" và bánh cuốn của cụ - độc nhất trong hồi đó - là bánh cuốn cụ Còng - chớ chẳng gọi là bánh cuốn nhân thịt, nhân tôm gì hết!

Bây giờ, mỗi khi ngồi thưởng thức thứ bánh cuốn Ninh Thịnh, nhai nhè nhẹ rồi ngồi mà suy nghĩ, tôi lại tưởng thấy lại ở đầu lưỡi cái dư vị bánh cuốn cụ Còng - ăn cứ êm lừ: nhân làm thanh cảnh, mà lại chấm với nước mắm Ô Long hảo hạng, chết thật! ngon đến thế là cùng...

Tức một nỗi là cái ngon đó nó thoang thoảng như da thịt của một người đàn bà đẹp vừa gội đầu bằng nước nấu lá mùi; người ta mang mang tự hỏi không biết mùi thơm đó từ đâu ra, từ hương nước tắm hay từ da thịt? Hương đó thoáng qua, rồi mất

đi, rồi hiện lại, không ai còn biết lấy gì làm chuẩn đích để níu cái hương đó lại và phân tách xem sao. Cũng thế, hương vị thứ bánh cuốn cụ Còng cũng thoang thoảng như vậy, không thể lấy riêng một món nào để làm tiêu chuẩn cho sự ngon lành.

Có lẽ tất cả bánh, nước chấm và nhân cùng hòa hợp lại mà tạo ra một cái ngon "toàn diện", chớ không phải riêng bột ngon hay là nhân ngon.

Mọi thứ đều tiết tấu như thế, người ăn bánh, nếu gia nhiều ớt quá vào nước chấm, có thể làm hại cho sự quân bình của cái ngon. Vì thế, bà cụ Còng không thích để cho khách hàng pha lấy nước chấm và hễ thấy ai gia nhiều ớt quá thì cụ ngăn tay lại.

Không phải là cái chuyện hà tiện quả ớt đâu, nhưng phàm ăn cay quá thì cái cay nó bắt người ta để hết tâm não vào nó thành quên mất cái ngon của bánh. Mà tội vạ gì lại ăn cay quá? Nó chỉ hại mắt, chứ ích lợi quái gì!!

Tôi còn nhớ lúc đó mỗi khi thầy tôi dùng bánh thì tôi thỉnh thoảng lại được thí cho hai chiếc - và có hai chiếc, không hơn! Trông bánh thèm quá, muốn ăn thêm một chiếc mà không tài nào có tiền! Biết bao hôm, ăn xong hai chiếc bánh, vào nhà trong nằm võng kẽo cà kẽo kẹt, tôi đã ức ngầm về nỗi không hôm nào được ăn bánh cho

thỏa thích. Bánh này, thả ra, phải ăn cả một thúng mới đã đời!

Ba mươi mấy năm đã qua rồi, bà cụ Còng nay đã chết, nhưng bánh cuốn của cụ, tôi lại thấy hiện ra ở trong bánh của nhà Ninh Thịnh, tuy rằng hình dáng có khác nhau chút ít - một thứ gói tròn và một thứ gói vuông.

Có lẽ cách làm của hai thứ bánh này cũng chẳng khác nhau mấy tí; nhưng không hiểu tại bột, tại thịt hay tại nấm hương, mộc nhĩ bây giờ không được bằng thời trước, hay chỉ tại người mình cùng với ngày tháng có suy đi, mà tôi không thể nào thấy cái thèm muốn ăn cả một thúng hàng trăm cái bánh như ngày trước nữa!

V

BÁNH ĐÚC

Có những thứ quà Việt Nam mà mình sinh ra làm người Hà Nội, thoạt đầu, không thấy thú gì cho lắm, nhưng vì có những nguyên nhân tế nhị, sau này ăn vào cũng thấy hay hay.

Lúc còn nhỏ tuổi, tôi dửng dưng với bánh đúc vô cùng. Chết một nỗi nhà tôi lại là một nhà cũ kỹ, một tháng ít nhất cũng một lần quấy bánh đúc để ăn và đem biếu họ hàng, thành thử không ăn cũng không được, và có ăn như thế rồi mới biết là bánh đúc có phong vị riêng của nó.

Cụ tôi mất đi, rồi đến bà tôi, bây giờ đến mẹ tôi vẫn cứ giữ nguyên nếp đó - có điều quấy bánh hơi thưa hơn lúc trước; không phải là một tháng

một lần, nhưng vài tháng một bận, và bận nào cũng nhiều, vì mẹ tôi quấy như thế là để chia cho họ hàng và con cháu mỗi nhà vài đĩa.

Lâu lâu, đã ngấy với những món ăn béo quá, nặng quá mà có một hôm được thưởng thức một món quà thanh đạm như bánh đúc, người ta thấy mình như cũng nhẹ hơn.

Thực ra, nồi quấy bánh cũng có láng mỡ một chút, và chỉ một chút thôi, đủ để cho bánh ngậy và trơn mặt. Điều cần là bột phải xay cho thật nhuyễn, nước vôi gia vừa tay, bánh quấy thật kỹ, để nguội ăn không nồng, và bẻ cái bánh thì giòn mà nhai vừa, không cứng.

Nhiều nhà làm bánh sợ bánh nát thường cho một chút hàn the: đó là một điều nếu tránh được thì hay, vì hàn the ăn đầy. Bánh đúc quấy khéo ăn trơn cứ lừ đi, vừa nhai vừa ngẫm nghĩ thì thấy thơm ngan ngát, thỉnh thoảng sậm sựt một miếng dừa bùi, có nơi điểm lạc hay con nhộng, cũng khá gọi là lạ miệng.

Ai muốn đậm đà hơn thì chấm với vừng, (một chén vừng vừa rang xong bốc mùi thơm phưng phức), hay muốn có một chút gì cay thì nước mắm giấm ớt đem ra chấm cũng ngon đáo để, nhưng ăn ít thì thú, dùng nhiều bứ, mà chóng chán.

*

* *

Có lẽ vì thế mà thứ bánh đúc này thỉnh thoảng mới làm chăng? Thường thường, lúc quấy bánh, người ta giảm chất dừa và lạc đi, để cho se mặt, thái ra từng miếng rồi ăn, theo cái kiểu bánh đúc nộm hay bánh đúc nham. Ai bảo rằng bánh đúc nộm và bánh đúc nham là thứ quà nhà quê? Có một hôm nào đó, đi qua một cửa hiệu buôn vắng khách ở phố Hàng Bè, Mã Mây, mà tình cờ ta được thấy một hai người đàn bà trẻ tuổi gọi hàng bánh đúc nộm vào ăn thì ta mới quan niệm được có những người Hà Nội thích ăn bánh đúc nộm như thế nào.

Ăn đến đâu, mát rời rợi đi đến đấy - nhưng đó không phải là thứ mát ác nghiệt của thịt bò khô ăn với đu đủ thái nhỏ trộn với lạp chíu chương, mà là một thứ mát dịu dàng, thơm tho, bát ngát như hít cả hương thơm của một vườn rau xanh ở thôn quê vào lòng.

Bánh đúc đã dẻo mề dẻo mệt đi, lại húp cái nước nộm ngầy ngậy mà mềm dịu, thoang thoảng mùi thơm của giá chần, của vừng rang, của chanh cốm - không, cái mát đó thực quả là một cái mát Đông phương, thâm trầm và hiền lành, chứ không rực rỡ hay kêu gào ầm ĩ.

Tuy vậy, cái mát đó sẽ không được hoàn toàn nếu lúc ăn, ta lại để thiếu mất thứ rau ghém, gồm mấy thứ chính: rau chuối thái mỏng, ngổ Canh, thơm, kinh giới và tía tô. Những người nào xót ruột cứ trông thấy một đĩa rau ghém đủ vị như thế cũng phải bắt thèm và muốn ăn bánh đúc nộm ngay.

Cây chuối non thái ra thật mỏng, được ít nào thì cho vào một chậu nước lã có đánh một tí phèn, đặt vào đĩa trông như những cái đăng ten trắng muốt; ngổ Canh và kinh giới thì xanh màu ngọc thạch; rau thơm sẫm hơn, còn tía tô màu tím ánh hồng: tất cả những thứ rau đó không cần phải ngửi cũng đã thấy thơm thơm ngan ngát lên rồi, mà mát, mà mát quá!

Dầm mỗi thứ rau đó vào một ít nước nộm rồi điểm mấy sợi bánh đúc trắng ngà, và một miếng, anh sẽ thấy là ta và vào miệng tất cả hương vị của những thửa vườn rau xanh ngắt nơi thôn ổ đìu hiu.

Nhưng không phải bánh đúc chỉ ăn theo lối nộm. Ở nhà có các cụ bà có tuổi, người ta còn ăn bánh đúc nham.

Nham có ý ngấy hơn nộm một chút. Đáng lẽ là giá chần thì đây là hoa chuối bao tử thái nhỏ, rồi tùy theo sở thích của từng nhà, đem trộn thật đều tay với vừng trắng rang thơm, lạc giã nhỏ, thính, bì thái

chỉ hay tôm gạo. Có nơi lại làm nham với cua đồng thứ nhỏ, xé đôi, rang lên cho vừa vàng; người ta bảo ăn thế giòn, nhưng người nào không quen thì có thể cho như thế hơi tanh một chút.

Tất cả những thứ đó xâm xấp nước, gia thêm một tí mắm tôm chưng, lúc ăn chấm nước mắm ớt vắt chanh, mát cứ như quạt vào lòng! Nham nhà chùa thì có ý thanh đạm hơn: không có bì, không có tôm gạo, vị hơi ngọt vì cho thêm đường.

Bánh đúc mềm nhưng giòn, ăn với nham chay, dẻo cứ quẹo đi, tạo một phong vị đặc biệt; người ăn cảm giác lòng mình lâng lâng, nhẹ nhõm, như đương ở một chỗ phồn hoa ầm ĩ mà vào một chốn đình chùa thanh vắng có bể nước mưa, liếp tre và ao ở đằng sau, êm lặng đến nỗi nghe thấy cả tiếng cá đớp bọt nước ở dưới đám bèo ong bèo tấm.

*

* *

Nhưng có một thứ bánh đúc được người ta mến nhất, không những vì ăn ngon miệng mà lại rẻ tiền nữa, là bánh đúc chấm tương.

Thứ bánh này quấy ở nồi xong được múc vào trong những cái đĩa đàn to bằng bàn tay đứa trẻ, đến khi nguội và ráo, người ta bóc ra rồi tãi trên mẹt

lót lá chuối để đem bán một đồng vài bốn chiếc cho khách hàng.

Bánh trông mịn mặt, chung quanh mỏng, giữa phồng, trông như da thịt mát rợi của người đàn bà đẹp vừa mới tắm. Cắn một miếng thật ngọt, rồi vừa nhai vừa ngẫm nghĩ, ta thấy rằng ta đã tạo hạnh phúc lạ lùng cho khẩu cái của ta! Nó ngầy ngậy mà không béo, giòn vừa vừa thôi, mà lại thoang thoảng một mùi nồng rất nhè nhẹ của nước vôi. Song le, tất cả những công trình trác tuyệt đó có nghĩa gì đâu, nếu bánh đúc đó không được chấm vào một chén tương nhỏ hạt, vàng sánh, dìu dịu, ngọt lừ.

Tương của những hàng bánh đúc, cũng như nước chấm của những hàng bánh cuốn, được pha mầu nhiệm lắm - ờ, lạ thật, làm sao ở nhà muốn khổ công làm tương đến thế nào cũng không thể ngon được như tương của những bà hàng bánh đúc?

Ai thích ăn cay, có thể dầm vào tương ấy một tí ớt cho nổi vị, mà nếu đôi khi muốn đậm đà hơn, có một hai miếng đậu rán để nguội xé ra từng miếng nhỏ, điểm vào cũng không hại gì.

Đậu mềm, tương dịu ngọt, bánh đúc mỡ màng, cầm tay mà ăn vào một buổi trưa hè thanh nhã, xa xa có tiếng ve kêu rền rền - không, tôi đoan chắc với ông rằng: ta có thể ăn như thế mãi mà không biết chán.

Nhưng bánh đúc ngô - mà ta vẫn gọi là "rùa vàng" - làm bằng ngô xay thành bột, và cũng có nước vôi, thì ăn có lạ miệng thật đấy, nhưng bứ và chóng chán.

Thứ bánh đúc này cũng đổ khuôn trong những cái đĩa đàn, ăn nguội, chấm với đường hay muối vừng.

Bánh màu hoàng yến, có ý rắn hơn thứ bánh đúc chấm tương, ăn không lấy gì làm êm giọng, nhưng thỉnh thoảng nhấm nháp cũng bùi và lạ miệng.

*

* *

Nát hơn thứ bánh đúc chấm tương một chút, bánh đúc hành mỡ ăn béo hơn và có thể ăn hai cách là nóng hẳn hay nguội hẳn.

Ăn nóng thì ăn ngay vào lúc bánh vừa ở nồi múc ra đĩa, khói lên nghi ngút; ta rưới một ít hành chưng mỡ nước, rồi xắn từng miếng chấm nước mắm pha giấm ớt, ăn với đậu rán. Ăn bánh đúc hành mỡ hàng thì phần nhiều ăn nguội, vì từ chỗ làm bánh lên đến trên phố, thường là bánh đã nguội rồi.

Nhiều người thích ăn nguội như thế vì nó mát, vừa ăn vừa nhởn nha suy nghĩ thì trong cái mềm,

cái mát hơi nồng của nước vôi có cái thơm, bùi của hành mỡ chưng lên vừa vặn, không sống mà cũng không khét, điều hòa, tiết tấu như một bài thơ bát cú gói ghém đủ hết cả ý mà không thừa lời.

Thứ bánh này ăn với đậu rán để nguội, chấm một thứ nước mắm rơn rớt chua dầm ớt, mà ăn vào những buổi trưa đầu mùa thu, thì thật "hợp tình hợp cảnh" lạ lùng.

Đậu mềm, dầm vào nước mắm giấm pha vừa vặn, ăn ý với bánh đúc quá chừng. Và người ta thấy rằng đã ăn cái thứ bánh đúc hành mỡ này mà thiếu mất vị đậu, thật quả là thiếu lắm.

Người ta ăn bánh cuốn với đậu; nếu thiếu đậu thì có thể ăn với thịt quay, ăn với chả lợn không sao; nhưng đến cái thứ bánh đúc hành mỡ này, quả là tôi chưa thấy ai ăn điểm với thứ khác, ngoài đậu rán. Đậu rán và bánh đúc hành mỡ là bóng với hình, là non với nước, là trai với gái, thật là hợp giọng, thiếu đi một thứ thì tự nhiên cuộc đời thiếu vẻ đẹp ngay.

VI

BÁNH KHOÁI

Cũng mỡ màng, nhưng không có hành chưng, còn một thứ bánh nữa thỉnh thoảng ăn cũng thú lắm, là bánh khoái.

Bánh khoái cũng quấy như bánh đúc, nhưng không có nước vôi, và nát hơn bánh đúc nhiều.

Ngay trước khi xảy ra chiến tranh, bánh khoái chợ Mơ có tiếng là ngon: người ăn ngồi ngay trên một cái ghế dài cạnh gánh hàng; bánh múc ra bát là ăn ngay, trong lúc khói bốc lên nghi ngút.

Đây cũng là một thứ quà buổi trưa của Hà Nội; người bán đi rong phố thường lấy vải bông và buồm đậy nồi bánh cẩn thận để giữ bánh nóng lâu. Ăn một, hai bát, tỉnh người ra trông thấy. Nhưng bánh này ngon và được chuộng, một phần lớn cũng vì có

bánh giầy cắt nhỏ - thứ bánh giầy Mơ, ăn mềm mà có rắc đậu ở trên mặt, chứ không phải là thứ bánh giầy to, nhẵn, bóng những mỡ, rất phổ thông hiện giờ, mà người ta vẫn gọi là bánh giầy Quán Gánh.

Thứ bánh giầy Mơ này bây giờ ít thấy, ngày trước bán một xu hai chiếc, và có hai thứ nhân: đậu hay đường.

Trong bánh khoái nóng hổi, người ta cắt mấy miếng bánh giầy Mơ; trộn đều lên cho bánh khoái và bánh giầy hợp hoan với nhau rồi ăn, ta vừa thấy vui mắt (vì đậu vàng nổi lên như vị sen trong một cái ao trắng muốt) mà lại êm giọng, ngầy ngậy như mùi da thịt một đứa trẻ bụ bẫm, và bùi một cách thanh thanh.

Ăn bánh khoái rưới nước mắm hay trộn với ruốc, tức là làm phí cả bánh đi, mà người ăn lại còn bị coi là tục.

Cái thú ăn bánh khoái là nó nát mà chính lại ráo rẻ: nhởn nha xúc lên đầu đũa ăn từng miếng nhỏ, có vẻ như ăn một bát yến chay - mà cái vị mặn của muối không có công dụng gì khác hơn là nâng cao chất bùi của đậu bánh giầy cho nó nổi lên, như một nghệ sĩ tài tình điểm một hai nét vàng vào một bức vẽ sương sớm cho nổi cảnh sắc u huyền, thơ mộng.

VII

BÁNH XUÂN CẦU

Ngấy ơi là ngấy! Chân giò ninh với măng khô này: bánh chưng nhân mỡ phậu này; thịt kho tàu và giò thủ này... bao nhiêu thứ đó nghĩ cũng đã ngán đến tận mang tai rồi, mình cứ tưởng không tài nào nuốt được. Nhưng... nhưng thịt mỡ là đặc điểm của ngày Tết cùng với dưa hành, câu đối, bánh chưng, có lẽ nào lại không ăn? Ăn chớ! Ăn "kỹ" chớ! Thì lạ thay, mồng một Tết ăn vào ngon đáo để, sang ngày mồng hai, vẫn ăn như thế lại thấy ngon hơn hôm mồng một, và đến ngày mồng ba, ăn lại ngon hơn cả ngày mồng một và mồng hai!

Thế là tại làm sao? Tết ở Bắc Việt thực quả là kỳ lạ! Đi trên những con đường nắng cháy ở miền

Nam, nghĩ đến mưa xanh rét ngọt ở miền Bắc dạo này, người xa nhà tự hỏi:

"Ờ nhỉ, sao cùng là thịt mỡ ngày Tết, mà thịt mỡ ở Bắc ăn mãi không thấy ngán, còn ở đây ăn hai miếng rồi, bắt ăn miếng thứ ba thì cổ đứ ra không nuốt được? Có lẽ tại cái mỡ ở Nam nó khác ở Bắc chăng? Hay tại trời ở Bắc rét, thân thể cần nhiều "nhiên liệu" để đốt, nên mỡ là một yếu tố cần thiết, vì thế ta ăn vào không thấy ngán?". Có lẽ giải thích như thế thì khoa học lắm. Nhưng dầu sao... tôi vẫn không chịu, vì tôi tin rằng ở Bắc Việt, ngày Tết người ta ăn bao nhiêu đồ mỡ cũng không thấy ngán, ấy chỉ là vì ngày Tết ở đó có bánh xuân cầu để cho ta nhắm thôi.

Bây giờ ở đây, ngồi thưởng thức chiếc bánh phồng to như cái sàng, quết bằng nếp với đường, vào một buổi đầu năm, ai là người còn nhớ đến cái "tác phong ăn Tết" ở Bắc không thể nào không nhớ tới những chiếc bánh xuân cầu bé bé, xinh xinh, có đủ các sắc tươi màu của một bức họa Gôganh.

Hỡi cô con gái đỡ tay bếp núc cho mẹ trong ba ngày Tết! Cái chảo mỡ đun mà chưa thật nóng bỏng lên thì cô chớ có thả bánh xuân cầu vào vội mà hỏng đấy. Bánh này làm ra sao? Có bột nếp và còn gì nữa? Có gia một chất vị gì kỳ lạ không? Tôi nhớ lúc còn

bé ngồi xem mẹ rán bánh xuân cầu, tôi vẫn thấy mẹ tôi kể chuyện chỉ có một làng ở Hải Dương là làng Xuân Cầu làm được bánh này thôi. Ngày Tết, khắp Bắc Việt đều mua bánh đó và từ sáng mồng một, nhà nào cũng rán vài đĩa để trước cúng sau ăn.

*

* *

Bánh vuông bằng hai ngón tay và mỏng như tờ giấy bản. Bỏ nhè nhẹ vào trong chảo mỡ nóng, cái bánh nở phồng ra như một nụ thủy tiên hàm tiếu. Mà có khi lại đẹp hơn nhiều, là vì hoa thủy tiên đẹp cao nhã và đứng đắn, chớ cái bánh xuân cầu nở ra thì đẹp một cách rạo rực, trẻ trung. Những màu xanh, đỏ, trắng, tím, vàng, của từng chiếc bánh, lúc chưa rán, có hơi lờn lợt, nhưng rán rồi thì tươi lạ là tươi.

Gắp từng chiếc ra, vỗ vào thành chảo cho ráo mỡ rồi để vào đĩa, hỡi người em yêu ạ! Nhè nhẹ tay thôi, kẻo bánh nó đau, mà rạn nứt như cái bình đựng mã tiên thảo ở trong bài thơ của thi sĩ Poruyđom đấy! Đĩa thì trắng, màu sắc của bánh thì tươi, ta cảm giác như đứng trước một núi hoa đủ các sắc màu vui mắt, và khẩu cái của ta tiên cảm là nếu nhón lấy ăn luôn một chiếc thì ngon đáo để. Không, cái ngon

đó có thấm vào đâu! Phải chờ cho bánh hơi nguội đi một chút, rưới mật lên trên, cái đẹp và cái ngon của bánh mới đến chỗ tuyệt đích và người ta mới cảm thấy hết cả cái sướng ở đời được ăn một thứ bánh bùi, béo, ngọt cứ lừ đi, mà trôi đến cuống họng thì lại thơm phưng phức!

Ngày Tết, người Tàu có bánh bìa, người Nhựt có bánh đậu đen và ngày Chúa Giáng sinh, Tây có bao nhiêu là thứ bánh bằng bơ, phó mát, hạnh nhân, săngtiy. Nhưng lạ lắm, thưa bà, cái bánh xuân cầu của ta nó ngon đáo để là ngon - nếu tôi được phép dùng một danh từ hơi phàm phu một chút, tôi phải bảo là ngon "da rít"!

Đó là cái ngon của da thịt cô gái quê đẹp mê mệt, đẹp lành mạnh, lâm ly trong khi bao cái ngon khác là cái ngon của cô gái tỉnh thành xanh xao và bịnh hoạn, chỉ được cái môi tô son đẹp và bộ áo may vừa khít với một giá đắt tiền!

Cầm lấy một miếng bánh mà thưởng thức! Lấy lưỡi đẩy một miếng lên khẩu cái, bạn sẽ thấy bánh reo lên nhè nhẹ, tan ra nhè nhẹ; dư vị của mật quyện lấy đầu lưỡi ta; cái béo, cái ngậy cùng với cái ngọt, cái bùi vuốt ve hầu đầu ta và đem lại cho ta cảm giác đương nghe thấy trong lòng dạo lên một bản nhạc có tiếng đồng chen tiếng sắt.

Thực vậy, có người cho mật có ý "ngọt sắt" nên thắng đường trắng rưới lên trên bánh và cho là ăn thế thanh hơn. Không được, không thế được. Ăn như thế, cái bánh sẽ tẻ ngay, mà trông vào đĩa bánh, người ta cảm thấy trơ trẽn, không có cái duyên dáng đậm đà, quyến rũ. Ăn chiếc bánh rưới mật, cái ngon ngọt có ý triền miên, y như thể đọc hết bài Trường Hận Ca của Bạch Lạc Thiên mà ta vẫn còn phảng phất thấy đâu đây cái buồn lả lướt của đức vua Đường thương nhớ người đẹp họ Dương.

Ăn mà không có dư vị gì, chán lắm! Mà thưởng thức cái bánh xuân cầu này cũng không thể ăn nhanh. Việc đó cũng chẳng có gì lạ, bởi vì phàm thức gì ngon và đẹp ở đời, cũng phải thưởng thức từ từ, chầm chậm, vội vã thì phí quá.

*

* *

Ăn một bữa cơm thịnh soạn, rồi bắc cái ghế ngồi dưới bóng đào ngày Tết, nhởn nha ăn mấy miếng bánh xuân cầu, bạn sẽ thấy bao nhiêu cái béo ngậy tan đi như một kỳ tích nên thơ.

Gió ở ngoài vườn thổi vào trong nhà làm cho mấy tấm màn mỏng reo lên phần phật. Hoa đào, hoa cúc quyện hương nhau; cành mai già cắm trong

lọ in bóng lên trên tường y như thể một bức tranh Nhựt Bản.

Tự nhiên ta cảm thấy lòng thơ thới; đời sống xô bồ bị đẩy ra xa như nước biển ban chiều và có một lúc ta tưởng như mình là một nho sĩ ngồi trên một trái núi nghe thấy rõ ràng hơi thở của Trời. Lúc đó, người vợ khéo ăn khéo ở mà pha một ấm trà mạn sen thơm ngát, rót một chén đưa lên mời chồng nhắm nhót với bánh xuân cầu thì đến lúc răng long đầu bạc, chồng vẫn còn yêu vợ với một mối tình đẹp như "trăng thu, tuyết núi".

Chồng mời vợ ngồi xuống ghế. Hai vợ chồng cùng nhìn nhau mà không nói, nhưng nói lên biết bao nhiêu!

Trong nhà, hội tam cúc sôi nổi hơn lúc ban chiều. Lũ trẻ cãi nhau í ới. Vợ phải vào phân xử và đánh hộ cho con Lý. Thằng Khanh phụng phịu, chồng lại phải vào đánh hộ cho nó kẻo thua.

- Bộ ba tướng, sĩ, tượng đây!

- Đôi!

Gió về khuya lạnh hơn, như gợi những niềm xa vắng. Vợ đặt hai cây bài xuống chiếu và cười:

- Kết đây, ông ơi!

- Kết gì?

- Tốt đen! Tôi ăn kết tốt đen đây!

Người chồng thở dài, làm ra bộ thua, nhưng một lát sau xòe ra hai cây tốt đỏ, không nói gì. Và người vợ đỏ mặt lên - hai má tươi như hoa đào.

- Thế là bị *đè* rồi!

*

* *

Người chồng đắc ý cười vang, nhấp thêm một chút nước trà sen; đoạn, thong thả lấy ngón tay cái và ngón tay trỏ nhón một chiếc bánh xuân cầu màu hoàng yến đưa lên miệng...

VIII

CỐM VÒNG

Ở hậu phương, mỗi khi thấy ngọn gió vàng heo hắt trở về, người ta tuy không ai nói với ai một câu nào, nhưng đều cảm thấy cõi lòng mình se sắt.

Không phải nói thế là bảo rằng ở Hà Thành, mỗi độ thu về, người ta không thấy buồn đâu. Ngọn gió lạ lùng! Ở đâu cũng thế, nó làm cho lòng người nao nao; nhưng ở hậu phương thì cái buồn ấy làm cho ta tê tái quá, não cả lòng cả ruột. Nhớ không biết bao nhiêu! Mà nhớ gì? Nhớ tất cả, mà không nhớ gì rõ rệt!

Bây giờ ngồi nghĩ lại, tôi nhớ rằng tôi không nhớ Tết, không nhớ những ngày vui và những tình ái đã qua bằng nhớ một ngày nào đã mờ rồi, tôi hãy

còn nhỏ, sáng nào về mùa thu cũng được mẹ mua sẵn cho một mẻ cốm Vòng, để ăn lót dạ trước khi đi học.

Thế thôi; nhưng nhớ lại như thế thì buồn muốn khóc. Tại sao? Chính tôi cũng không biết nữa.

Và thường những lúc đó, tôi thích ngâm khẽ mấy vần thơ trong đó tả những nỗi sầu nhớ Hà Thành, nhất là mấy câu thơ của Hoàng Tuấn mà tôi lấy làm hợp tình hợp cảnh vô cùng:

"... Đầu trùm nón lá nhớ kinh thành,
Anh vẫn vui đi trên những nẻo đường đất nước.
Lúa xanh xanh, núi trùng điệp, đèo mấp mô...
Qua muôn cảnh vẫn sen Tây Hồ,
Sông vẫn sông Lô, cốm cốm Vòng."

Ờ, mà lạ thật, chẳng riêng gì mình, sao cứ đến đầu thu thì người Hà Nội nào, ở phiêu bạt bất cứ đâu đâu cũng nhớ ngay đến cốm Vòng? Chưa cần phải ăn làm gì vội, cứ nghĩ đến cốm thôi, người ta cũng đã thấy ngát lên mùi thơm dịu hiền của lúa non xanh màu lưu ly đặt trong những tàu lá sen tròn cũng xanh muôn muốt màu ngọc thạch!

Không, cốm Vòng quả là một thứ quà đặc biệt

nhất trong mọi thứ quà Hà Nội - đặc biệt vì cứ mỗi khi thấy gió vàng hiu hắt trở về thì lại nhớ đến cốm, mà đặc biệt hơn nữa là khắp các "nẻo đường đất nước" chỉ có Hà Nội có cốm thôi.

Cốm là một thứ quà của đồng ruộng quê hương mang đến cho ta, nhưng hầu hết các vùng quê lại không có cốm. Tôi còn nhớ lúc tản cư ở vùng Hà Nam, mỗi khi thấy mây thu phủ ngang trời, người ta gặp nhau ở chợ vẫn thường chỉ nói một câu: "Bây giờ ở Hà Nội là mùa cốm!". Thế rồi nhìn nhau, không nói gì nữa, nhưng mà ai cũng thấy lòng ai chan chứa biết bao nhiêu buồn...

Thực thế, cốm chỉ là một thứ lúa non, nhưng bao vùng quê bạt ngàn san dã lúa mà không có cốm... Chỉ Hà Nội có cốm ăn... Và mỗi khi tiết hoa vàng lại trở về, người ta nhớ Hà Nội là phải nhớ đến cốm - mà không phải chỉ nhớ cốm, nhưng nhớ bao nhiêu chuyện ấm lòng chung quanh mẹt cốm, bao nhiêu cảm tình xưa cũ hiu hiu buồn, nhưng thắm thiết xiết bao.

Tôi còn nhớ, lúc bé, mỗi khi có cốm mới, những nhà có lễ giáo không bao giờ dám ăn ngay, nhưng phải mua để cúng thần thánh và gia tiên đã.

Vì vậy, riêng việc ăn cốm đã được "thần thánh hóa" rồi; do đó, cốm mới thành một thứ quà trang

trọng dùng trong những dịp vui mừng như biếu xén, lễ lạt, sêu tết - nhất là sêu tết. Do đó, chàng trai gặp cô gái, nói đôi ba câu chuyện, biết là đã bắt tình nhau, vội vã bảo "em":

Để anh mua cốm, mua hồng sang sêu.

Làm như sêu tết mà đem hồng, đem cốm sang nhà gái là... nhất vậy! Mà thật ra thì nhà trai đem sêu tết nhà gái, còn gì quý hơn là cốm với hồng?

Từ tháng tám trở đi, ở Hà Nội, là mùa cưới... Gió vàng động màn the, giục lòng người ân ái... Cũng có đôi khi chàng trai đưa hồng và cốm sang sêu thì mới biết là "người ngọc" đã có nơi rồi:

Không ngờ em đã lấy chồng
Để cốm anh mốc, để hồng long tai;
Tưởng là long một, long hai,
Không ngờ long cả trăm hai quả hồng!

Nhưng thường thường thì hồng, cốm đưa sang nhà gái như thế vẫn là báo trước những cuộc tình duyên tươi đẹp, những đôi lứa tốt đôi cũng như hồng, cốm tốt đôi...

Có những hình ảnh đẹp quá, thoảng qua trước mắt một giây, mà ta nhớ không bao giờ quên được.

Bây giờ, nghĩ lại cái đẹp não nùng của cốm Vòng xanh màu lưu ly để ở bên cạnh những trái hồng trứng[1] thắm mọng như son tàu, tôi thích nhớ lại một buổi chiều thu đã xa lắm lắm rồi, có một nhà nọ đưa hồng và cốm sang sêu một người em gái tôi.

Trên một cái khay chân quỳ, khảm xà cừ, đặt ở giữa án thư, hai gói cốm bọc trong lá sen được xếp song song, còn hồng thì bày trong một cái giá, dưới đệm những lá chuối xanh nõn tước tơi, để ở trên mặt sập.

Đến bây giờ tôi hãy còn nhớ trời lúc ấy hơi lành lạnh; nhà tôi kiểu cổ, tối tăm, lại thắp đèn dầu tây; nhưng trong một thoáng, tôi vẫn đủ sức minh mẫn để nhận thấy rằng cốm Vòng để cạnh hồng trứng, một thứ xanh ngăn ngắt, một thứ đỏ tai tái, đã nâng đỡ lẫn nhau và tô nên hai màu tương phản nhưng lại thật "ăn" nhau. Rõ là một bức tranh dùng màu rất bạo của một họa sĩ lập thể, trông thực là trẻ, mà cũng thật là sướng mắt!

Tôi đố ai tìm được một thứ sản phẩm gì của đất nước thương yêu mà biểu dương được tinh

---

1. Hồng ở Bắc Việt có thể chia ra làm hai thứ:
a) Một thứ ăn chín, như: *hồng nồi, hồng the, hồng trứng, hồng hột.*
b) Một thứ ăn không cần chín, như: *hồng hạc, hồng lạng, hồng ngâm, hồng vuông.*

thần của những cuộc nhân duyên giữa trai gái như hồng và cốm!

Màu sắc tương phản mà lại tôn lẫn nhau lên; đến cái vị của hai thức đó, tưởng là xung khắc mà ai ngờ lại cũng thắm đượm với nhau! Một thứ thì giản dị mà thanh khiết, một thứ thì chói lọi mà vương giả; nhưng đến lúc ăn vào thì vị ngọt lừ của hồng nâng mùi thơm của cốm lên, kết thành một sự ân ái nhịp nhàng như trai gái xứng đôi, như trai gái vừa đôi... mà những mảnh lá chuối tước tơi để đệm hồng chính là những sợi tơ hồng quấn quýt.

Có ai, một buổi sáng mùa thu, ngồi nhìn ra đường phố, thấy những cô gái làng Vòng gánh cốm đi bán mà không nghe thấy lòng rộn rã yêu đương?

Đó là những cô gái mộc mạc ưa nhìn "đầu trùm nón lá" vắt vẻo đi từ tinh mơ lên phố để bán cốm cho khách Hà Nội có tiếng là sành ăn.

Nhưng tại sao lại chỉ có con gái, đàn bà làng Vòng đi bán cốm? Mà tại sao trong tất cả đồng quê đất Việt ngút ngàn những ruộng lúa thơm tho lại chỉ riêng có làng Vòng sản ra được cốm?

Đó là một câu hỏi mà đến bây giờ người ta vẫn còn thắc mắc, chưa nhất thiết trả lời phân minh bề nào. Là tại vì đất làng Vòng được tưới bón với một phương pháp riêng nên ruộng của họ sản xuất

ra được thứ lúa riêng làm cốm? Hay là tại vì nghệ thuật truyền thống rất tinh vi của người làng Vòng nên cốm của họ đặc biệt thơm ngon?

Dù sao, ta cũng nên biết rằng làng Vòng (ở cách Hà Nội độ sáu, bảy cây số) chia ra làm bốn thôn là Vòng Tiền, Vòng Hậu, Vòng Sở, Vòng Trung; nhưng chỉ có hai thôn Vòng Hậu và Vòng Sở là sản xuất được cốm quý.

Cốm nguyên là cái hạt non của "thóc nếp hoa vàng". Một ngày đầu tháng tám, đi dạo những vùng trồng lúa đó, ta sẽ thấy ngào ngạt mùi lúa chín xen với mùi cỏ, mùi đất của quê hương làm cho ta nhẹ nhõm và đôi khi... phơi phới.

Hỡi anh đi đường cái, hãy cúi xuống hái lấy một bông lúa mà xem. Hạt thóc nếp hoa vàng trông cũng giống hạt thóc nếp thường, nhưng nhỏ hơn một chút mà cũng tròn trặn hơn. Anh nhấm thử một hạt, sẽ thấy ở đầu lưỡi ngọt như sữa người.

Người làng Vòng đi ngắt lúa về và nội trong hai mươi bốn tiếng đồng hồ phải bắt tay vào việc chế hóa hạt thóc ra thành cốm.

Ngoài cốm Vòng ra, Bắc Việt còn hai thứ cốm khác nữa, không quý bằng mà cũng kém ngon: đó là cốm Lủ (tức là cốm làng Kim Lủ, một làng cách Hà Nội 8 cây số trong vùng Thanh Trì (Hà Đông) và

cốm Mễ Trì (tức là cốm làng Mễ Trì, phủ Hoài Đức (Từ Liêm) cũng ở Hà Đông).

Hai thứ cốm này khác cốm Vòng ở một điểm chính là thóc nếp hoa vàng khi vừa chín thành bông ở làng Vòng thì được ngắt đem về, còn ở Lủ và Mễ Trì thì người ta gặt khi lúa đã bắt đầu chín hẳn.

Kể lại những công trình vất vả từ khi còn là bông lúa đến khi thành hạt cốm, đó là công việc của nhà khảo cứu. Mà đó cũng còn là giá trị của những tập quán truyền thống của người làng Vòng nữa.

Người ta kể chuyện rằng, về nghề làm cốm, người làng Vòng có mấy phương pháp bí truyền giữ kín; bố mẹ chỉ truyền cho con trai, nhất thiết không truyền cho con gái, vì sợ con gái đi lấy chồng phương xa sẽ đem phương pháp làm cốm đi nơi khác và do đó sẽ đem tai hại đến cho làng Vòng.

Lúa ngắt đem ở cánh đồng về, kỵ nhất là không được vò hay đập, nhưng phải tuốt để cho những hạt thóc vàng rơi ra. Người ta cho rằng bí quyết của cốm Vòng là ở lúc đem đảo ở trong những nồi rang.

Tất cả cái khéo tay, cộng với những kinh nghiệm lâu đời xui cho người đàn bà làng Vòng đảo cốm trong những nồi rang vừa dẻo; lửa lúc nào cũng

phải đều; nhất là củi đun phải là thứ củi gỗ cháy âm, chứ không được dùng đến củi rơm hay củi đóm.

Công việc xay, giã cũng cần phải gượng nhẹ, chu đáo như vậy: chày giã không được nặng quá, mà giã thì phải đều tay, không được chậm vì cốm sẽ nguội đi, thứ nhất là phải đảo từ dưới lên, từ trên xuống cho đều, không lỏi.

Những hạt thóc nào hái vừa vặn thì dẻo; hơi già, ăn cứng mình; mà non quá, hãy còn nhiều sữa thì quánh lại với nhau từng mảng. Thứ cốm sau đó gọi là *cốm dót*.

Thóc giã xong rồi, người ta sàng. Trấu bay ra cùng với những hạt cốm nhẹ nhàng nhất: cốm đó là cốm đầu nia. Còn các thứ cốm khác thì là cốm thường, nhưng tất cả ba thứ đó không phải sàng sảy xong là đã ăn được ngay đâu; còn phải qua một giai đoạn nữa là *hồ*.

Người ta lấy mạ giã ra, hòa với nước, làm thành một thứ phẩm xanh màu lá cây rồi hồ cốm cho thật đều tay: cốm đương mộc mạc, nổi hẳn màu lên và duyên dáng như cô gái dậy thì bỗng tự nhiên đẹp trội lên trong một buổi sáng mùa xuân tươi tốt.

Bây giờ, chỉ còn việc trình bày nữa là xong: cốm được tãi ra thật mỏng trên những mảnh lá chuối hay những cái lá sen (người ta gọi thế là lá

cốm hay mẻ cốm) rồi xếp vào thúng để gánh đi bán, tinh khiết và thơm tho lạ lùng. Đặc biệt là hàng nào cũng có một cái đòn gánh cong hai đầu: người bán hàng bước thoăn thoắt, hai cái thúng đu đưa, trông thật trẻ và thật... đĩ!

Hỡi các bà nội trợ lưu tâm đến miếng ăn ngon cho chồng cho con! Hãy gọi hàng cốm lại và mua ngay lúc cốm hãy còn tươi, kẻo quá buổi thì kém dẻo và kém ngọt, phí của trời đi đấy!

Đã có lúc ngồi nhìn người hàng cốm sẻ từng mẻ cốm sang chiếc lá sen to để gói lại cho khách hàng, tôi đã tẩn mẩn ngẫm nghĩ nhiều. Ờ mà thật vậy, sao cứ phải là lá sen mới gói được cốm? Mà sao cứ phải là rơm tươi của cây lúa mới đem buộc được gói cốm? Có một khi tôi đã thử tưởng tượng người ta dùng giấy bóng kính tốt đẹp để gói cốm và dùng dây lụa để buộc gói cốm, nhưng mới thoáng nghĩ như thế, tôi đã thấy tất cả một sự lố lăng, tất cả một sự thô kệch, nói tóm lại là tất cả một sự... khó thương! Còn gì là cốm nữa! Làm vậy, cốm có còn là cốm đâu!

Cốm, một món quà trang nhã của Thần Nông đem từ những đồng quê bát ngát của tổ tiên ta lại cho ta, không thể khứng chịu được những cái gì phàm tục.

Vì thế, ăn miếng cốm cho ra miếng cốm, người ta cũng cần phải tỏ ra một chút gì thanh lịch, cao quý; phải biết tiếc từng hạt rơi, hạt vãi, và nhất là phải ăn từng chút một, lấy ngón tay nhón lấy từng chút một, chứ không được phũ phàng.

Ta vừa nhai nhỏ nhẹ, vừa ngẫm nghĩ đến tính chất thơm của cốm thoang thoảng mùi lúa đòng đòng, tính chất ngọt của cốm phiêu phiêu như khí trời trong sạch và ta sẽ thấy rằng ăn một miếng cốm vào miệng là ta nuốt cả hương thơm của những cánh đồng quê của ông cha ta vào lòng. Dịu dàng biết chừng nào! Mà cảm khái nhường bao!

Tôi không thể nhịn được cười khi thấy những ông gặp buổi giao thời, mời người Âu Mỹ dùng cốm mà lại sẻ vào từng bát để cho họ lấy "cùi dìa" mà xúc! Thật là ai oán cho hạt cốm!

Lại có nhiều người khác, có lẽ cho rằng bơ sữa ở Hà Nội này chưa đủ để làm tăng gia cái đồng cân của con người, lại bày ra trò ăn cốm với chả, giò hay thịt quay.

Tôi thiết tưởng như thế thì thà lấy ít gạo tám thổi lên ăn với những thứ thịt đó lại còn hơn, tội gì phải ăn cốm cho phí tiền!

Trong tất cả mọi thứ ăn đệm với cốm, có lẽ dung thứ được nhất là cái thứ chuối tiêu "trứng

cuốc" ăn thơm phưng phức, nhưng ăn như vậy chỉ có thể coi là ăn chơi ăn bời.

Muốn thưởng thức được hết hương vị của cốm, phải ăn cốm không, và chỉ ăn cốm không thôi. Có thế, ta mới hưởng được chân giá trị của cốm và càng thấy rõ chân giá trị của cốm, ta lại càng tiếc cho đồng bào ở các nơi xa, tiếng là cùng sinh chung đất nước với ta, mà không được hưởng thứ quà thơm dẻo của đồng lúa dâng cho mọi dân con.

Tôi ngẫm lại trước kia đường sá còn diệu vợi, một người ở Nghệ ra thăm Hà Nội muốn đem ít cốm Vòng về làm quà cho bà con, thực quả là vất vả.

Cốm tãi ra trên một cái mâm đồng phải được sấy thật kỹ bằng hơi nước sôi để khỏi mốc rồi cho vào trong một cái thùng sắt tây đậy kín. Người ta lại còn kể chuyện vào thời Nguyễn, người làng Vòng mà mang cốm tiến vào được đến Huế để dâng lên Ngài ngự thì lại còn công trình khó nhọc hơn nhiều: cốm không được đóng vào thùng sắt tây, nhưng phải gánh bằng quang, hai bên hai thúng, và trong mỗi thúng có một cái hỏa lò âm ỉ trên đặt hai cái nồi đất đựng cốm.

Hơi nước bốc lên sẽ làm cho cốm được dẻo luôn, dù phải đi tới năm bảy ngày đường.

Bây giờ sự đi lại dễ dàng, người ở các tỉnh gần Hà Nội nhớ cốm vẫn thường về tận Hà Nội để ăn vào những ngày đầu thu. Coi chừng mùa cốm tàn lúc nào không biết đấy! Danh tướng và người đẹp tự nghìn xưa vẫn thế, không để cho người đời được trông thấy mình lâu...

*

* *

Để tận hưởng món quà trang nhã, người ta ăn cốm rồi còn chế biến ra nhiều món khác, không kém phần thích thú.

Cổ kính vào bậc nhất là cốm nén. Có lẽ vì cốm là một thức quà quý mà lại không để được lâu, nên người ta mới nghĩ ra cách nén cốm, để cho cốm không bị mốc mà ăn vẫn có thể ngon và dẻo.

Điều cần là trước khi cho cốm vào nước đường, phải vẩy một tí nước vào cốm cho mềm mình; lúc xào, phải quấy đũa cho đều tay kẻo cháy. Riêng tôi, ăn cốm nén, tôi sợ cái thứ ngọt sắc nó làm mất cả vị của cốm đi; nhưng nếu một đôi khi có chỗ cháy ăn xen vào, cũng có một cái thú lạ, vì nó thơm mà lại làm cho gờn gợn da ta lên, như tuồng sợ ăn phải mẻ cốm khê thì khổ.

Muốn cho đĩa cốm "đẹp mặt" hơn, có nhà rảy

một tí phẩm lục vào. Khi đó, cốm xanh thẫm hẳn lên, nhưng ta có cảm giác ăn vào đau bụng.

Tôi nghĩ rằng nén cốm mà bất đắc dĩ phải dùng đến phẩm lục là chỉ khi nào người ta dùng cái thứ cốm Vòng mộc, hay cốm Lủ màu xám nhạt. Đó là hai thứ cốm mà các cửa hiệu bán bánh cốm vẫn thường dùng gói bán đi khắp mọi nơi để người ta làm quà cáp cho nhau hay đem biếu xén trong những dịp cười chung, khóc mướn.

Cốm nén gói thành bánh cũng được ủ rồi xào như đã nói trên kia, nhưng ngoài thứ không nhân, còn một thứ có nhân làm bằng đậu xanh giã thật nhuyễn với đường, điểm mấy sợi dừa trắng muốt. Hai thứ bánh này đều được gói trong lá chuối, vuông vắn, buộc bằng dây xanh hoặc đỏ tùy theo trường hợp khóc hay cười.

Những vị nào thích ăn thứ cốm nén này mà cháy và cứng mình hơn có thể tìm đến các cửa hiệu cốm nén để mua từng lạng cái thứ cháy cốm ăn cứ quánh lấy răng. Cháy nhân cũng được nhiều người thưởng thức, nhưng có lẽ thích nhất thì là các ông "ăn thuốc" có tính ưa của ngọt.

Ít lâu sau này, có nhiều bà hàng giò, chả, lại chế ra một thứ chả cốm (chả lợn trong có cốm) ăn bùi, mà lại béo ngầy ngậy, thử dùng một hai nắm ăn vã

cũng ngon - ăn thứ chả này phải thật nóng mới thú, nguội thì không còn ra trò gì...

Nhưng nội các thứ quà làm bằng cốm, thanh nhã và dễ ăn nhất có lẽ là chè cốm, một thứ chè đường có thả những hạt cốm Vòng. Sau một bữa cỗ béo quá, ăn một bát chè cốm trong muốt, ta thấy nhẹ nhõm ngay vì hết ngấy; cuống họng cứ lừ đi; nhưng cái lừ đây không phải chỉ ngọt lừ, mà lại còn cái thơm lừ của cốm chương hạt, ăn đã trong giọng mà lại không quánh lấy răng như bánh cốm.

Dù sao, bánh cốm, cũng như chè cốm, cũng chỉ có thể coi như là "một chút hương thừa" của cốm Vòng mà thôi. Có ăn hai thứ đó, ta lại càng thấy rằng quả cốm Vòng tươi quý thật, mỗi một hạt cốm thật là một hạt ngọc của Trời. Và người ta lại càng thấy quý hơn nữa mỗi khi đến mùa cốm mà tản cư, không được trông thấy cốm và ăn cốm...

IX

RƯƠI

Ngày ngắn dần đi. Đêm, cứ vào khoảng gần sáng thì trời lại hơi lành lạnh. Thế mà đã sang tháng chín lúc nào rồi!

Tháng chín, những ngày nắng tưng bừng không còn nhiều; một vài chiếc lá đã bắt đầu rụng xuống mặt hồ; nhưng thời tiết vẫn chưa thay đổi hẳn, tựa như ở vào một lúc giao thời của một người con gái đương tiến từ giai đoạn bé bỏng sang tuổi dậy thì.

Người con gái dậy thì lúc vui, khi buồn, như nũng nịu, như hờn dỗi, thì trời tháng chín cũng thế, đương nắng như cười bỗng chẳng nói chẳng năng xịu hẳn mặt lại, đương tưng bừng nhảy múa bỗng rầu rĩ và nặng trĩu mối buồn lê thê.

Thế rồi có nhiều khi mấy hạt mưa tím bỗng dưng trút xuống hắt hiu để cho người ta ngỡ là rét đã về, giục nhau sắm sửa mền êm áo ấm... Thế nhưng mà lầm. Chưa rét. Rươi đấy mà!

Đương nắng mà mưa: rươi; đương nóng mà rét: rươi; đương mưa mà nắng: rươi. Có nắng rươi, có mưa rươi, và do đấy, nếu người ta bị nóng lạnh hay se mình, ngào ngạt hay yếu phổi, người ta đều hạ một tiếng rất bình hòa: "Rươi đấy!"

Thực, không ai có thể tưởng tượng được rằng ở đời này lại có một món ăn liên quan tới thời tiết mật thiết đến như vậy. Mà hơn thế nữa, rươi, món ăn đặc biệt của mùa thu phương Bắc, lại còn ảnh hưởng cả đến tinh thần, và sức khỏe của người ta.

Ông hơi ngúng nguẩy mà nói chuyện đến thuốc thang thì sẽ bị gạt đi ngay vì ai cũng sẽ bảo ông: "Vẽ trò, rươi đấy, ăn rươi đi thì khỏi!"

Rươi là cái hàn thử biểu; rươi là vị thuốc bách giải mà người ta gán cho một sức công hiệu như thần; nhưng rươi còn là một mối bí mật để cho người ta hỏi lẫn nhau trong mấy ngày ngắn ngủi có rươi ăn.

Nó là thứ sâu gì mà ăn ngon đến thế nhỉ? Nó ở đâu đến mà lại đúng ngày, đúng giờ như một quyển lịch thế nhỉ? Nó có những chất gì ở trong

mình mà ăn sướng khẩu cái, lại bổ béo như thế nhỉ? Tại làm sao nó bổ mà những người ho, sốt ăn vào lại độc như thế nhỉ?

Ờ mà thật thế, cứ đến những ngày cuối thu, tất cả các gia đình Bắc Việt, không nhiều thì ít, cũng đều ăn rươi, nhưng có lẽ không mấy ai đã thật biết rõ đời con rươi.

Đương ngồi ở trong nhà bỗng nghe tiếng những người đàn bà lanh lảnh rao: "Ai mua rươi! Ai mua rươi ra mua!", người ta bỗng thấy lòng tưng bừng như có muôn đóa hoa hé cánh và người ta vội vàng chạy ra cửa gọi mua: "Rươi! Rươi!"

Hỡi các bà nội trợ, đừng có lần chần lắm mà nhỡ việc, vì rươi không phải là một món ăn ngày nào cũng có đâu. Cả một năm chỉ có mấy ngày có rươi thôi; mà những ngày có rươi đó nếu bà không mua nhanh lên thì hết đấy. Cả một mùa không được ăn một miếng rươi vào miệng, không những bà ân hận, mà người chồng yêu quý của bà rất có thể lại làu nhàu. Bởi vì ở Bắc Việt, ăn rươi là một công lệ, đến mùa mà không được ăn thì như là một người đàn bà đẹp đã để phí mất tuổi hoa, sau này sẽ nặng một niềm tiếc nhớ...

Chính người bán rươi cho ta cũng vội vàng. Bán cũng phải nhanh, vừa bán vừa chạy, không

thể kể cà được như hàng cau, hàng bún. Rươi bán cho người ăn phải thật tươi, nếu lần chần đến quá trưa thì "ôi" mất, nhiều con chết, ăn không quý bằng thứ rươi mua sớm. Là vì ai cũng đã biết rươi không phải sản xuất ở ngay Hà Nội hay vùng ngoại châu thành, nhưng là từ các tỉnh gần miền biển như Hải Phòng, Hải Dương, Đông Triều, Thái Bình, Kiến An... đem về.

Tính từ lúc đơm được rươi, qua một chặng buôn đi bán lại rồi chở ô tô về được đến Hà Nội bán vào buổi trưa, cũng đã mất khá lâu thì giờ; nếu không bán nhanh thì rươi, chồng chất lên nhau ở trong hai cái thúng của người bán hàng, sẽ chết nhiều; mà nếu mua về mà không làm để ăn ngay thì ôi, ăn cũng giảm mất một đôi phần thích thú.

Nhưng mà hỡi người ăn rươi, anh có biết rằng mỗi khi ăn rươi, anh đã nuốt vào lòng bao nhiêu là cuộc tình duyên khăn khít của cái giống hải trùng đó hay không? Anh có biết rằng mỗi con rươi là một câu chuyện đa tình của giống cái thèm trai, có một tấm lòng ác liệt không?

*

* *

Có người bảo rươi là một loài sâu bọ ở đồng

bằng sống ở dưới những chân lúa, cuống rạ. Đến mùa, đất vỡ ra (người ta gọi thế là nứt lỗ rươi), rươi hiện lên trên mặt ruộng. Do đó, có người đã liệt nó vào giống "đông trùng hạ thảo" và cho rằng sức bổ béo của nó không quá những con dế mèn, châu chấu.

Những nhận xét đó không giải thích được một phần nào nguyên nhân tại sao chỉ những ruộng ở gần bể mới có rươi và cũng không cho ta thấy tại sao rươi lại chỉ nhất định có vào những ngày mùng 5 tháng 9, 25 tháng 10 và tháng 9 đôi mươi, tháng 10 mùng 5.

Sự xuất hiện của con rươi vào mấy ngày trong tháng chín và tháng mười đó phù hợp với một câu vè mà người ta thường dùng để đố nhau:

Con gì bé tỉ tì ti,
Mình đi dưới đất, bóng đi trên trời,
Một năm mấy bận đi chơi,
Đi thời lở đất, long trời mới yên?

Thật ra, sự xuất hiện của con rươi quả là có chịu ảnh hưởng của thời tiết thật - muốn nói cho đúng thì phải nói là chịu ảnh hưởng của tuần trăng.

Nguyên rươi là một giống hải trùng, sinh sống

bằng những con bọ vi ti dưới biển. Vào những dịp trăng thượng huyền, tháng giêng, tháng hai, nước biển rút xuống; những con rươi đẻ trứng ở ruộng; trứng đó ở cách sâu dưới đất chừng bốn, năm mươi phân. Vào tuần trăng hạ huyền, nước biển dâng cao, tràn vào các ruộng; trứng rươi nở ra con rồi nhô ở dưới đất lên và đứt ra từng đoạn như hầu hết các giống sâu bọ khác.

Mỗi một đoạn là một con rươi. Nhưng không phải tất cả các đoạn còn ở lại. Con rươi có đặc điểm là nếu ta chặt đầu nó đi, mà có nước biển thuận tiện cho nó sống thì nó lại sinh ra đầu khác, chặt đuôi nó thì nó lại sinh ra đuôi khác.

Vào những ngày mùng 5 tháng 9, 25 tháng 10, tháng 9 đôi mươi, tháng 10 mùng 5, là những ngày nước thủy triều dâng lên, những con rươi chui ra khỏi mặt đất (người ta gọi là nứt lỗ rươi) chính là để sống cuộc đời, tình ái.

Những cánh ruộng gần bể lúc đó đầy rươi: con cái, bụng căng lên những trứng, thèm khát ái tình như giống vật đến ngày "con nước", không thể ngồi yên một chỗ, phải nhởn nha đi dạo chơi trong ruộng (và có khi quá chân đi cả ra sông), cũng như tiểu thư đi "bát phố" để kiếm kẻ giương cung bắn cho một phát tên... tình!

Còn công tử rươi cũng nhân dịp đó chưng bảnh với chị em, tha hồ mà tán tỉnh, tha hồ mà gạ gẫm, nhưng "họ" không phải mất công gì cho lắm, vì rươi cũng như mình hiện nay có cái nạn... trai thiếu, gái thừa. Mười con rươi cái thì mới chỉ có một con rươi đực mà thôi: con đực chạy chung quanh rươi cái, lượn lờ uốn éo; con rươi cái, xúc động tâm tình, bài tiết những cái trứng ra ngoài.

Con rươi đực, cũng như con cá đực, rạo rực cõi lòng, cũng tiết ra một thứ nước để bao bọc lấy những trứng đó của con rươi cái... rồi lại đi tìm một mối tình duyên khác mới hơn, nhưng chưa chắc đã lạ hơn.

Kết cục là con rươi đực chết (*kiếp nam nhi có mong manh!*) nhưng có một điều an ủi là đã để lại cho đời một kỷ niệm: những cái trứng chìm sâu xuống đất để sang năm lại sinh ra một lũ rươi con, nối dõi tông đường, lo việc hương khói nhà rươi và cũng là để làm một... món ăn đặc biệt cho những khách sành ăn nơi Bắc Việt.

Khoảng thời gian trong một năm mà giống rươi từ dưới đất nhoi lên để làm nhiệm vụ ái tình, chính là quãng đời hoa mộng nhất trong kiếp con rươi vậy.

Nhưng đau đớn là cuộc hôn lễ ấy hoặc vừa cử

hành xong hoặc đương cử hành thì loài người đã đem những cái lưới riêng (gọi là xăm) hay những cái vợt làm bằng vải mỏng vét cả đàn cả lũ cho vào thúng đem về.

*

* *

Rươi thường chỉ hiện về đêm, không lên ban ngày. Vì thế, người ta chỉ bắt rươi về ban đêm. Muốn cho dễ dàng công việc, người ta - nhất là về vùng Hải Dương, Đông Triều - thường đốt đèn, đốt đuốc lên để bắt rươi; rươi thấy ánh đèn, cho là thiên đường, lại càng lượn khỏe để cùng nhau đú đởn. Và kết quả là cả lũ cùng... chết vì tình!

Chở được về đến Hà Nội, con rươi tính ra ít nhất cũng đã bị tù đày trong năm, sáu tiếng đồng hồ. Nhiều con đã chết, nhưng cũng có nhiều con còn sống. Nhìn vào một thúng rươi, ta thấy chúng có nhiều màu khác nhau: xanh nhờ nhờ, đỏ đùng đục, vàng mờ mờ, lại có khi xám nhạt như màu bạc ố; tất cả quằn quại trong một thứ nhớt quánh như hồ. Nhớt đó, người ta gọi là *vẩn*, và chính cái vẩn đó đã nuôi sống con rươi trên cạn.

Bây giờ, nếu ta bắt một con rươi còn sống mà đem thả xuống nước, ta sẽ thấy nó uốn cả mình đi

mà lượn rất nhanh. Một phần bơi nhanh được như thế cũng là vì hai hàng lông tơ ở chung quanh mình; nhưng lông ấy không phải chỉ có công dụng đó; hơn thế, lông ấy còn là những "ăng ten" dẫn điện, những cái lông có tính cách rung động để cho con đực "mồi chài" con cái và để cho con cái "tống tình" con đực.

Người ta đã thử lấy một chất khoa học làm rụng hàng lông "tống tình" đó đi thì con vật bị "bỏ rơi" ngay, không những đờ đẫn ra như chết, mà lại còn bị đồng bào "phớt lạnh".

*

* *

Tháng chín, tháng mười, thường thường trời bắt đầu rét, đêm nằm gần về sáng, đã phải dùng đến chăn bông. Những buổi chiều tà, ngồi ở cạnh mâm cơm có ánh đèn hồng rủ xuống, vợ chồng cùng ăn cơm có món rươi, cùng nghĩ đến những cuộc tình ái của loài rươi, đưa mắt nhìn nhau cùng nghĩ rằng trong khi ăn như thế là ăn bao nhiêu cuộc giao tình, mấy ai không thấy trái tim rung nhè nhẹ như dạo một bản đàn hòa âm...

Này, con rươi không phải chỉ đẹp về lý tưởng như thế mà thôi; xét theo khoa học, nó lại còn có tính cách bồi bổ sức khỏe cho người ăn nữa đấy.

Cách làm ra món cũng chẳng khó khăn gì lắm. Cần nhất là lúc làm lông, phải dùng nước nóng cho già, quấy đều, nhặt cho hết rác, rồi rửa đi rửa lại nhiều nước cho thật sạch. Để ráo đi một lúc, bà có thể làm nhiều món để ông xơi, mà món nào cũng rất có thể ngon; nhưng thường thì có rươi, ta vẫn quen thưởng thức mấy món chính là chả rươi, rươi hấp, rươi xào, rươi nấu và rươi đúc với trứng.

Riêng tôi, tôi thích ăn món rươi xào với niễng thái chỉ (nếu không có niễng thì dùng măng tươi hay củ cải). Vỏ quýt thái nhỏ, ướp với nước mắm, hành tây đảo với mỡ thơm ngào thơm ngạt lên thì cho rươi vào xào chín rồi xúc ra; bỏ thêm mỡ vào chảo, đổ đồ độn xào lẫn với thịt rọi thái chỉ (đã luộc qua) cho tí muối vào nước luộc thịt, mười phần chín đến tám phần thì bỏ rươi vào, đảo lên cho thật đều...

Mùi thơm tỏa ra lúc đó nịnh khứu giác của người ta đáo để nhưng mà đừng hấp tấp, hỡi người bạn sành ăn! Anh phải chờ cho chín kỹ đã (rươi có một đặc điểm là xào lâu không nát: trái lại, lại dai), bắc ra, đập trứng và bỏ hành hoa, trộn mau tay cho đều.

Chao ôi! đĩa rươi đó vừa mềm, không khô, chế một ít dầu vừng, rắc mấy lá gấc thái nhỏ và mấy

ngọn rau mùi vào, gia vừa hạt tiêu, để lên trên bàn, khói bốc lên nghi ngút mà ăn ngay thì nuốt đến đâu sướng đến đấy, không chịu được.

Có nhiều người cho là trứng khét, làm hại mất mùi rươi, lúc xào cho nấm hương vào thay trứng. Lại cũng có nhà xào rươi gia nhiều nước, lúc ăn miếng rươi có ý nóng lâu hơn; nước chan lại ngọt, có ý thích thú hơn là ăn khô xâm xấp.

Nhưng đã dùng rươi thì muốn ăn cách nào cũng thế, cần phải cho đủ cay mới được: ớt làm nổi hẳn vị rươi lên một cách thần tiên, ăn một miếng, húp một ít nước cho gia vị thật vừa, ta nghe thấy dâng lên một phong vị rất lạ lùng: béo, vừa đủ ngọt, không bùi hẳn như nhộng mà nhai lại hơi sừn sựt - và ta tưởng tượng như ta ăn những con ong non mới lấy ở khoái ra, thơm vừa vặn, không ngào ngạt nhưng ý nhị.

Thêm vào đó, trần bì (vỏ quýt) thơm một mùi hăng hăng, lá gấc ngọt thoang thoảng, thìa là và rau mùi thơm cái mùi thơm của hoa cỏ đồng quê; tất cả nâng đỡ lẫn nhau, hòa hợp với nhau để tạo nên một hương vị thật tiết tấu, tưởng chừng như một bản đàn tuyệt diệu, chỉ thiếu một nét là hỏng cả.

Phổ thông hơn cả là chả rươi. Rươi trộn với thịt băm, đập trứng, thìa là, thêm vài nhát vỏ quýt

băm nhỏ, tất cả ướp với nước mắm ngon, trộn đều, đổ vào chảo, rán nho nhỏ lửa thôi: món này thơm "chết mũi", láng giềng, hàng xóm ngửi thấy không chịu được.

Lúc ăn, cho tí hạt tiêu, điểm mấy cái rau mùi, dùng lúc đương nóng hổi.

Rươi hấp ăn thanh hơn một chút: cũng thịt, hành củ, vỏ quýt, thìa là và nước mắm (xin đừng quên dăm sáu tai mộc nhĩ cho thơm mà giòn) nhưng không dùng đến mỡ, chỉ trộn đều rồi hấp.

Vì rươi là một món ăn hiếm có trong một năm, lại được người ta yêu chuộng, nên nhiều nhà tìm cách giữ rươi để có thể gửi biếu xén bạn bè, quyến thuộc ở xa hay là giữ để ăn dần, thỉnh thoảng một chút, cho sướng ông thần khẩu.

*

* *

Có thể giữ rươi theo hai lối: rươi rang hay là làm mắm rươi. Rươi rang mà muốn làm cho cẩn thận thì nên dùng nồi đất lót lá chuối rồi để rươi lên trên, rang đều tay một lát rồi lấy một cái nồi đất khác chụp lên, đốt rơm như kiểu nhà quê hầm cá; rươi lấy ra, giòn tan mà không khô, giữ được hàng tháng, muốn gửi đi biếu xén ai ở thật xa cũng được.

Cái thứ rươi rang này, cho vào hộp đậy thật kín, gặp hôm nào gió hiu hiu, trời buồn buồn, lấy ra mà gói kiểu chả Sài Gòn, ăn với rau xà lách, thơm, mùi, tía tô, kinh giới, xương sông, chấm nước mắm giấm ớt, cũng hay đáo để.

Nhưng mà thú hơn một bực là mắm rươi. Cứ đến mùa rươi, thường các bà nội trợ đảm đang vẫn đích thân làm một hai bình, đem ủ cho thật ngấu rồi cất đi thỉnh thoảng đem ra ăn với ruốc bông, rau cần, cải cúc, vỏ quýt, thơm, mùi, lạc rang giã nhỏ, hành hoa, gừng và rau xà lách.

Ăn như thế mà lại gia thêm thịt luộc ba chỉ, không thể nói là ngon được; phải nói là ăn "cứ tỉnh cả người ra". Ăn như thế, không mất cái vị rươi ngòn ngọt lại phảng phất tanh tanh; mà có khi đang ăn, sực nghĩ rằng mình đang được dùng một của trái mùa, ta sướng rợn lên như được đặc hưởng ân tình với một người đẹp ở một nơi u tịch, không ai hay biết.

*

* *

Đã có bao nhiêu bận, ngồi nhấm nháp miếng chả rươi thật kỹ, nghĩ đến cái ngon đậm đà của miếng quà đất nước, tôi đã nhớ ra rằng có bao

nhiêu người con đất Việt như tôi, chẳng may lại không được ăn rươi - kẻ ăn rươi, người chịu bão - hay không biết ăn rươi! Tôi thấy tiếc cho họ, mà lại ngậm ngùi một chút.

*

* *

Không phải chỉ có y học phương Đông mới nhận thấy rằng rươi có tính chất ôn, ăn vào thêm sức khỏe; ngay khoa học mới, phân tách con rươi, cũng thấy rằng rươi bổ lắm - mà cái phần bổ của nó nếu có kém thì chỉ kém lòng đỏ trứng, ngoài ra hơn hết các món ăn bổ khác.

Thật thế, một món ăn có nhiều chất lân, chất cái và tới mười một phần trăm chất đạm, không phải là lúc nào cũng tìm thấy dễ dàng đâu! Chính vì nó có một tính cách rất bổ như vậy, cho nên những người nào ngúng nguẩy, ho sốt, trẻ con cam sài đều không nên ăn, mà những người mới yếu dậy ăn cũng độc.

Ngay những người bình thường không được khỏe lắm, ăn rươi cũng có thể không chịu, sinh đầy. Muốn chế hóa cái đầy đó, sả chi du (essence de citronnelle) là một môn thuốc hiệu nghiệm. Vì thế càng nghĩ, ta lại càng thấy rằng làm món rươi, tự

các cụ ta truyền lại, phải có vỏ quýt (trong có chất dầu chanh) thật là tài đặc biệt, vì không những vỏ quýt đã làm dậy mùi rươi lại có tánh cách chế hóa cái độc của rươi đi, ta có thể ăn nhiều một chút mà không hại đến con tì, con vị.

Nghĩ đến sự tài tình đó của người, ta không khỏi lạ cho cái khéo của Trời. Ờ mà lạ thật, cứ có rươi là có quýt; rươi và quýt cùng tốt đôi; không có món rươi nào mà lại có thể làm không vỏ quýt.

*

* *

Nhưng tài tình hơn cả là cùng con rươi mà ăn khác món thì các gia vị cũng phải chế biến đi một chút mới ngon. Chả rươi không phải dùng lá gấc và gừng; rươi hấp phải có mấy cái tai mộc nhĩ; rươi xào phải có thìa là mới xong; nhưng đến cái mắm rươi, ăn với tôm he bông, tại sao không có rau cần và cải cúc thì hỏng kiểu?

Riêng tôi không thể nào quan niệm được một bữa mắm rươi "ra dáng" mà lại thiếu hai món rau quan yếu đó. Thiếu nó, thật y như một người đàn bà đẹp mà vô duyên: tẻ lắm.

Trái lại, ăn một bữa mắm rươi đủ vị, không những ngon miệng mà lại đẹp mắt nữa: mắm rươi

ở dưới bát, tôm he xé thật bông ra phủ lên trên, trông như một bát san hô; thế rồi đến lúc ăn, gắp đủ các thứ rau vào bát, rải mắm lên trên. Màu mắm vàng tươi nổi bật hẳn lên trên màu trắng trong của men bát, màu xanh mát của rau, màu vàng nhạt của gừng và màu vàng thẫm gần ngả đỏ của vỏ quýt, ai không biết ăn mắm mà trông thấy cũng phải thèm lên thèm xuống.

Ăn mắm sống mãi mà chán thì đem mà chưng lên. Chưng mắm với trứng, gia một cùi dìa đường tây vào rồi khuấy lên như khuấy bột, mắm gần đặc thì cho vỏ quýt, lạc rang vào.

Thứ mắm chưng này cũng ăn với rau sống, nhưng gia thêm một hai nhánh tỏi tươi thì lại càng nổi vị hơn. Thơm gọi là rức mũi! Người ốm phải ăn kiêng, lắm lúc thấy không chịu được, cũng cố đòi ăn một miếng.

Nhưng mà coi chừng đấy nhé! Một, hai miếng mắm, ăn vào tưởng là chiều ông Thần Khẩu tí ti chẳng có gì quan hệ, ấy thế mà chưa biết chừng chỉ chiều hôm trước, sáng hôm sau là thấy kiến hiệu ngay. Nhất là đàn bà mới ở cữ thì lại càng nên thận trọng.

"Chín tháng ăn rươi, mười tháng ăn nhộng", qua câu tục ngữ đó có phải các cụ muốn khuyên

những người đàn bà ở cữ mà kiêng chưa được đủ chín tháng thì đừng nên dùng món rươi chăng? Hay đó chỉ là câu: "Tháng chín ăn rươi, tháng mười ăn nhộng" mà dân gian truyền khẩu rồi hóa ra sai lạc?

Dù sao, ta cũng thấy món rươi đi rất sâu vào văn nghệ Việt Nam. Nội trong các món ăn thuần túy của đất nước, tôi nghĩ rằng có lẽ món rươi được nhắc nhở đến nhiều nhất trong văn nghệ bình dân: không những rươi đã làm chủ đề cho nhiều câu tục ngữ phương ngôn, mà lại còn là một thứ thai đố, một đầu đề khuyên răn, một phương pháp xem thiên văn của những người dân chất phác.

Này, cứ ngồi ngẫm nghĩ thì có món ăn nào trên thế giới lại được nhắc đến nhiều và được dân gian thi vị hóa đến như thế hay không?

Ấy thế mà rươi lại không phải là một món ăn đắt đỏ. Một lọ mắm rươi, nào có đáng bao lăm; nhưng có ai đã từng xa vắng cố đô lâu ngày, bặt tin nhàn cá, mà một buổi sáng bất thần có người gửi đến cho một lọ mắm rươi nho nhỏ gói vào trong mảnh giấy bóng kính màu hồng thì mới có thể quan niệm được hết cái đẹp của rươi và tất cả thi vị của đất nước tiềm tàng trong đó.

Không cần phải thư từ gì kèm theo dài dòng.

Chỉ một chữ nhỏ thôi và một lọ mắm, người nhận được quà có thể mủi lòng, chảy nước mắt vì có lẽ không có thứ quà gì nhắc nhở ta nhiều kỷ niệm đằm thắm và sâu xa đến thế.

Nước ta là một nước sống bằng nghề nông, mà rươi là một sản phẩm của ruộng đất bao la Bắc Việt, cũng như là cốm.

Nhưng mà ở xa nhà thấy cốm thì lòng chỉ buồn nhè nhẹ, thấy ruốc hay trà mạn sen thì lòng nặng nhớ nhung mà vẫn vui tươi, tại sao cứ thấy rươi thì lại buồn rã rượi?

Tôi nghĩ tại cốm, tại trà, tại ruốc... là những quà phong lưu mà đẹp cao sang, nhưng rươi thì trái hẳn, đẹp một cách quê mùa, bình dị, đẹp cái màu đất hiền hòa của xứ sở ta.

Trông thấy cốm, ta nhớ đến những dải thóc nếp hoa vàng man mác, có những cô gái vừa hát vừa làm; trông thấy trà mạn sen, thấy ruốc, ta nhớ đến những người mẹ già thương con, những cô em gái thương anh, những người yêu thương người yêu, ngồi giã ruốc, sấy chè gửi cho nhau; nhưng đến món mắm rươi!...

Màu vàng tái của mắm rươi nhắc ta nhớ lại màu đất của đồng ruộng mịn mỡ, làm cho ta yêu mà như đau nhói ở tim, vì hình ảnh của những người

làm ruộng chân lấm tay bùn ở dưới mưa dầu nắng lửa. Nhớ anh em khôn xiết, thương đồng bào bao nhiêu! Ăn một miếng mắm ở phương xa, bao nhiêu là kỷ niệm đất nước cũng đi theo luôn vào lòng mình: người khách tha hương thấy đồng bào tuy là cách mặt mà vẫn thương mình, vừa cảm động, vừa thương thân, sao cho khỏi vừa mừng, vừa tủi?

Tôi còn nhớ những người ở tản mác dưới những phương trời xa lạ cả Âu lẫn Á, hồi trước chiến tranh, vẫn gửi những lá thư về nhà nói với mẹ, với chị "cho xin một lọ mắm rươi", và tôi thích nghĩ lan man về những nỗi lòng của họ khi hạ bút viết nên câu đó.

Ờ mà, ở Tàu, ở Nhựt, ở Pháp, ở Anh, nào thiếu gì đâu những quà ngon của lạ, mà sao người khách tha hương vẫn cứ đăm đắm nhớ đến "cái món ấy" của quê nhà?

Thì ra dù quan sơn cách trở, giữa người dân lưu lạc và đất nước, bao giờ cũng có những dây hữu ái nối hai thâm tình lại với nhau.

Và khi nghĩ rằng mối dây liên lạc đó không phải là vàng mà cũng chẳng phải là bạc, không là chủ nghĩa này, lý thuyết nọ mà cũng không là giải pháp ấy, phái đảng kia, nhưng chỉ là một con rươi, một chút rươi làm thành mắm, tôi thấy muôn hoa

ở trong lòng hé cánh như những bàn tay búp bê vẫy gọi nhau và tôi muốn cúi đầu xuống cảm ơn - cảm ơn bất cứ ai - đã cho người mình có con rươi, biết ăn rươi, và làm được những món rươi ăn thích thú và thơm ngon đến thế!

X

NGÔ RANG, KHOAI LÙI

Đừng ai bảo ngô là món quà của người nghèo mà phải tội với Trời.

Đã là món ngon thì có ai cấm ai đâu? Ngày xưa, một hai xu, bây giờ một vài đồng bạc mua dăm bảy bắp ngô hoặc luộc, hoặc nướng mà ăn thấy ngon lành thì chẳng là đủ quá rồi sao? Hà tằng gì lại cứ phải đắt tiền mới được?

Bây giờ, cứ mỗi khi rét về, ngồi ở trong nhà êm ấm mà nghe lất phất mưa gió ở bên ngoài, tôi thỉnh thoảng hay nhớ lại ngày xưa, còn bé, tối đến cứ ra ở dưới gốc đèn đầu Hàng Trống, mua lúa nướng về ăn. Tiền, chẳng có bao nhiêu: nửa xu hay một xu là cùng.

Mua được đến ba bốn cái lúa nướng về ăn - cầm ấm cả bàn tay, mà ăn thì ngọt mà thơm phưng

phức. Ở ngoài kia, phố vắng, thỉnh thoảng có một cái xe sắt lạch cạch đi mỏi mệt trên đường lầy lội những bùn. Gió cứ lạnh tê đi. Mình học xong rồi, trèo lên giường trùm chăn kín cả đầu, giở ngô nướng ra mà lẩy từng hột để ăn cho một mình mình, và chỉ một mình mình biết, kể thì hơi "tồi" đấy, nhưng mà sướng.

Mà có thế mới thật cảm giác được hết cái thú ăn ngô nướng về mùa đông! Ngay từ lúc đương nướng ngô, mình đứng nhìn cũng thấy đã ấm áp cõi lòng rồi: một cái hỏa lò làm bằng hộp bánh bít quy đã rỉ, một chút than tàu vừa hồng và một cái quạt nan. Chỉ có thế thôi. Người bán hàng cho ta chọn lấy bắp ngô, tùy thích. Ngã giá. Ngô được đặt lên trên lò.

Người bán hàng vừa quạt nhè nhẹ, vừa xoay bắp ngô đều tay cho vừa vặn, không sống mà cũng không cháy, trông cứ dẻo quẹo đi. Than trong lò kêu lép bép. Thỉnh thoảng, một tia lửa bay ra bên ngoài như những ngôi sao vi ti đổi ngôi. Ngô chín dần, kêu lên khe khẽ như những con ong non chui ở trong vú khoái ra ngoài vậy.

Anh có thể tưởng tượng được mùi thơm lúc đó lừng lên đến mực nào không? Nướng ngô ngoài phố, mà ngồi ở trong nhà cũng có thể ngửi thấy mùi thơm ngào ngạt.

Ta nghĩ đến những cái bắp trắng ngần nổi lên trên những ruộng ngô bát ngát, những cái bắp căng nhựa sống như da thịt của những cô gái đẹp dậy thì, trắng như thế, mà cũng nõn nà như thế. Da thịt đó gặp ái tình nở hoa như thế nào thì cái bắp trắng ngần kia được ngọn lửa hồng tươi sưởi ấm, trong phút chốc, cũng căng mọng lên như vậy.

Ôi, có ai nhấm nháp mấy bắp ngô nếp thật non, nướng vừa chín đến, hãy bảo cho tôi biết có phải là nó ngọt thoang thoảng y như sữa một thôn nữ lành mạnh không? Hơn thế, nó lại âm ấm, dìu dịu, thỉnh thoảng lại gợn lên mấy cái vỏ mong mỏng, nhai kỹ có một thú kín đáo lạ cho những hàm răng cứng rắn.

Ngô luộc không thơm lừng lên như ngô nướng, nhưng thơm một cái thơm dìu dịu như lời hò hẹn của hoa bưởi nở bên những ngôi miễu thần linh.

Ngô tẻ ăn hơi bứ, ngọt một cái ngọt hơi sắt, nhưng ngô nếp thì mềm, nhai cứ lừ răng đi, mà cái ngọt của nó thì "trinh tiết" quá. Thú nhứt là ăn thứ ngô này lúc vừa ở nồi đổ ra, trên toàn bắp hãy còn óng ánh nước luộc ngô, ngọt dịu. Nhưng mà đừng ăn nhanh quá mất ngon, mà có khi răng lại nhai cả phải lưỡi, giắt kẽ răng, rất phiền.

Ăn ngô là phải ăn thong thả, từng hạt một, nhấm nháp cẩn thận để nghe cái thú sữa ngô thấm đượm vào môi, vào lưỡi mình. Đặt môi lên bắp, ta có cái cảm giác ấm áp mà lại dịu dàng như môi đặt lên môi, cùng hòa một nhịp thở chung tình vậy.

Nhưng ngô rang thì không thế: ngô rang là một người đẹp ác liệt trong khi ngô luộc là một cô gái nhu mì; ngô nướng có duyên thầm lẩn bên trong thì duyên của ngô rang bong cả ra ngoài.

Có những ngày mùa đông hiu hắt, mây nặng những biệt ly, mưa gió gieo tiếc nhớ, đem lại cho lòng những nỗi buồn u ẩn, gần như vô cớ, lên lầu rồi lại xuống lầu. Anh hãy thử tưởng tượng giữa hoàn cảnh mang mang buồn như thế mà tự nhiên vợ ở đâu lại mang đến cho mình một mẻ ngô vừa rang xong, thơm ngào thơm ngạt cả nhà lên, có phải là tự nhiên lòng anh đương lạnh bỗng ấm hẳn lên không? Thật là món quà kỳ lạ!

Tiền chẳng đáng bao lăm mà có khi làm cho ta hé thấy cả một chân trời an ủi! Mẻ ngô để ở bên cạnh ta mời chào mới thắm thiết làm sao! Hột nào cũng nở bung ra, trắng mươn mướt như những cánh hoa mai hàm tiếu, phô phang kín hở nhụy vàng...

Vốc một nắm nhỏ vào tay, anh sẽ thấy khí ấm

truyền vào trong người anh như hương yêu của một người tình mới, dâng hoa lòng buổi ban đầu. Ta muốn trùm chăn yên lặng để tận hưởng phút giao cảm đó cho thật mê mệt, thật say sưa, mà không phải động đậy một tí gì.

Duy có bàn tay thỉnh thoảng lại bỏ ra ngoài để nắm một nắm khác, nhai chầm chậm, nhai từ từ, cho cái bùi, cái ngậy thấm thía vào lòng ta như thể tơ hồng quấn quýt.

Ờ mà thật thế, đến cái bùi của ngô rang ăn mùa rét thì thật là quái ác. Cái bánh "bít cốt" tẩm "bơ" ăn cũng bùi thật, nhưng thấm vào đâu với ngô rang, ăn bùi đã đành rồi, mà ăn xong lại càng thấy bùi hơn. Ăn thử mấy hạt, người ta lại muốn ăn thêm, ăn thêm rồi lại muốn ăn thêm mãi, kỳ cho đến mỏi răng. Ngô rang có một sức quyến rũ thật tình kỳ ảo.

Người Tàu có cái hạt dưa, cái phá sa, chẳng cần phải mời thì ai trông thấy cũng cầm lấy ăn tự nhiên; ta có cái ngô rang cũng thế, cứ trông thấy là phải vớ lấy dăm bảy hạt "ăn chơi" một chút cho thơm - miễn là ông không... móm!

*

* *

Tôi còn nhớ mãi những buổi tối mưa phùn gió

bấc ở trong cái làng đồng chiêm lầy lội, lúc còn tản cư vùng Hà Nam. Rét năm ấy có thể bảo là rét nhất nước ta; tối đến, nhà nào nhà nấy đóng cửa lại, sang bên tôi đốt mấy cây "gộc" thật to ủ trấu, ngồi sưởi ấm. Quà nhà quê chẳng có gì, nhưng thấy họ sang chơi mà mang theo sang biếu mình một rá con ngô rang, ủ thật kín bưng, thì mới có thể biết là lòng người ta thương yêu nhau đến chừng nào. Ăn cái hạt ngô như thế mà cảm động, mà thấy ngon quá chừng là ngon, chỉ sợ hết mất thì tiếc quá.

Chui vào chăn bông... mà "hầm" đi! Chong ngọn đèn xanh lên, vừa nhắm nhót từng hạt vừa tìm đoạn sách nói về Tào Tháo lập xong thế trận "liên hoàn" cầm ngang ngọn giáo trông ra sông Xích Bích ngâm thơ, thì mình tự thấy mình - một kẻ phàm phu - trong một lúc cũng có một tâm sự hào hùng như nhân vật trong cuốn truyện!

Nhưng ta đừng tưởng rằng ngô chỉ ăn về mùa rét - và chỉ ăn về mùa rét mới ngon.

Cái văn hóa Âu Tây tài quá, không thể nào ngờ được.

Này, đến cả cái ngô tươi tốt là thế mà họ cũng đóng vào trong hộp kín đấy, để cho ta mua về ăn suốt bốn mùa. Các tiệm cao lâu lấy ngô đó làm "ngô cáy dùng" ăn ngọt đáo để, nhưng riêng tôi không thích

gì bằng mùa hè, trời oi bức, thỉnh thoảng buổi trưa lại dùng một chén chè ngô nho nhỏ.

Đã đành chè đó không phải làm bằng ngô đóng hộp! Ngô này là thứ ngô nếp thật non, hãy còn tươi hơn hớn, vừa mới bẻ ra, cái áo ngô trông như lụa, mịn màng, óng ánh như cánh con ve sầu. Hỡi người tình duyên dáng! Bà xát kỹ cái ngô đó rồi lấy bột hoàng thanh hay bột sắn nấu lên, gia cho thật vừa đường tây - đừng ngọt quá - và dâng lên cho người chồng mới cưới một bát ăn cho mát ruột, và hãy bảo cho tôi biết con mắt của chồng nhìn vợ ra thế nào...

Nước chanh, nước đá nào bằng, mà thạch đỏ, phù lình cấu nào bằng! Chè nuốt đến đâu, lòng cứ mát rười rượi lên đến đấy. Vị ngọt của chè đó không thể có một thứ quà mùa hạ nào mặc nhiên so sánh được; mà nó lại còn thơm ngan ngát như hương hoa, mà nó lại bùi kín đáo, mà nó lại còn đem đến cho người dùng cảm tưởng là bổ béo làm sao!

*

* *

Chè khoai lang ăn cũng mát lắm, nhưng cái mát có ý thô hơn, ăn lại bứ. Tuy vậy, mùa hè ăn một bát chè khoai, nấu vừa, đừng ngọt quá, cũng là

một cái thú thanh tao, mà lại giải được nhiệt trong người.

Khoai lang luộc lên, ăn cũng ngon nhưng không ăn được nhiều vì bứ, nhất là cái thứ khoai bột, bóc vỏ trông thật đẹp. Khoai trong có ý đỡ bứ hơn, nhưng thường thường thì lại không đậm đà như thứ khoai nghệ vàng thẳm màu hổ phách, dễ ăn hơn nhiều.

Tôi thích được trông thấy những mẻ khoai luộc vừa mới đổ ra rá, để chờ cho ráo nước: những củ khoai bụ bẫm, nằm chồng lên nhau, tỏa ra một thứ khói xanh xanh làm bật cái màu vỏ khoai đỏ tím - một màu ao ước của những họa sĩ ưa dùng những màu sắc cầu kỳ.

Cầm lấy một củ, nhìn nó "lên mặt nhựa" sanh sánh cả ngón tay, ta mới có thể cảm giác được rằng ăn ngay lúc đó một củ, với tất cả những nhựa sống tràn trề, kể cũng là một cái thú không nhỏ vậy.

Êm đềm hơn một chút là khoai sọ luộc, bóc vỏ rồi ăn, chấm với đường ta hay muối vừng. Những *củ cái* ăn bùi lắm; củ con mềm; nhưng muốn thưởng thức cho được hoàn toàn cái ngon, cái bùi của nó, ta phải đợi hôm nào dùng món canh cua đồng nấu với rau rút và khoai sọ, ối chao, ngọt cứ như thể đường phèn vậy.

Có người sành ăn cho rằng khoai sọ, chỗ nào hư đừng nên cắt bỏ đi, nhưng trái lại, ăn bùi. Tôi đã có dịp thử rồi thì thấy lời nói đó cũng có nhiều phần đúng; nhưng đến cái thứ khoai lang hà, khoai lang rím thì thật quả không thể nào chịu được.

Khoai lang, chỉ có đem lùi vào than tro hồng mà ăn thì thú tuyệt trần. Chúng ta, có ai lúc nhỏ lại không từng khổ lên khổ xuống vì nướng khoai? Có khi cháy cả tay, có khi nẻ cả mặt, có khi bị mắng ra mắng vào, nhưng cứ động nhà có khoai thì thế nào cũng lấy cho kỳ được một hai củ rấm vào than tro nóng.

Ấy là vì ăn cái thứ khoai lùi này sướng lắm: chỉ mới kều ở trong lò ra, đã nức mùi thơm lên và làm cho ta thèm rồi. Phủi những tàn tro đi, bóc vỏ ngoài ra, bẻ từng miếng bỏ vào trong miệng, nó tan ra như bánh đậu xanh - nhưng vị ngọt của nó không nhân tạo như đường, mùi thơm thì đậm đà hơn sắn lùi, hiền hậu hơn cháy cốm, còn cái bùi của nó thì dịu lành, không rực rỡ như "phá sá" hay trầm trầm như nhân trám.

Ấm áp quá chừng là ấm áp! Nhưng thưởng thức khoai lùi, phải tìm chỗ nào cháy mà ăn thì mới biết chân giá trị của nó ra sao. Cháy cứ vàng ửng ra như má một người đàn bà đẹp chịu khó tắm nắng luôn trên bãi biển!

Màu vàng đó, cứ trông cũng đã thấy ngon rồi. Huống chi ăn vào nó lại bùi trội hẳn lên, mà cái bùi đó lại quyện ngay với mùi thơm thành một "đại thể" tiết tấu, còn chê trách vào đâu được!

Nếu tôi có một quyền hành gì trong tay, tôi phải xin vả một roi vào cái miệng anh hay rượu nào đó chẳng biết, không biết nghĩ ngợi thế quái nào mà lại dùng khoai lùi để... đưa cay!

Khoai là thứ không thể nào dung được rượu. Nó mươn mướt như da người con gái mà lại gả ép cho rượu là một thứ men nồng - dù là rượu sen, rượu cúc hay rượu mẫu đơn đi nữa - các bạn đã thấy sự gượng gạo, sự lệch lạc, xiêu vẹo thế nào chưa?

Tôi thấy rằng khoai lang lùi - mà cả khoai sọ lùi cũng thế - chỉ có thể ăn rất mộc mạc, lúc bụng hơi hơi đói và ăn nhấm nháp, rẽ rọt, cố ý để cho hơi hơi thiếu, cho thèm...

Mùi thơm và vị bùi của khoai sẽ còn phưởng phất lâu lắm trong vị giác và khứu giác ta, làm cho ta yêu hơn những ruộng khoai ở nhà quê mỗi khi ta có dịp cùng một người thương qua đó.

XI

GỎI

Không biết từ miền Trung vào đến đất Cà Mâu, những ngày nóng bức, bà con có món ăn gì đặc biệt Việt Nam mà mát ruột không?

Ở Bắc, cứ vào khoảng hết xuân sang hè, tiết trời bắt đầu nóng nực, tôi thường hay nghĩ đến một món ăn xét ra cũng có nhiều thích thú: món gỏi cá sống - một món ăn đặc biệt, mà các gia đình cũ kỹ ở đây vẫn ưa dùng.

Chỉ ngại có một điều là ăn được một bữa gỏi, cần phải tốn công xếp đặt, mua bán; mà không phải là người đàn bà nào bây giờ cũng có thể lo liệu chu tất được cho chồng con một bữa gỏi hoàn toàn đâu.

Nhưng vì gỏi cá sống có một phong vị đặc biệt, nên dù ở vào những gia đình mới hoàn toàn,

có những người đàn bà, con gái thích ăn "bít tết" và "bút xêalaren" hơn là ăn đồ Việt Nam, vẫn có người đàn ông tha thiết với phong vị đất nước tự tay sắm sửa lấy cho kỳ được một bữa gỏi sinh cầm để thưởng thức cho đỡ nhớ - dù rằng sắm sửa được một bữa "chén" như thế đã tổn thất lắm công phu.

Tôi hãy còn nhớ mãi hồi tản cư, miếng ăn thường kham khổ, thịt ít nhưng ao hồ cá lại nhiều, cái món gỏi cá đó kể đã được nhiều người dùng đến. Ăn ở nhà quê món đó không cầu kỳ, mà rau cỏ lại sẵn, nên cũng không mất công nhiều quá.

Ở Hà Thành khác hẳn. Riêng cái việc mua được thứ cá còn sống hay ít ra cũng còn tươi, đã là một việc khó khăn rồi; ấy là chưa kể rằng nhiều thứ rau lại thiếu thốn hoặc không có nữa, thành thử ăn mà không được hoàn toàn như ý muốn, lắm khi bực mình, mất cả ngon.

Là vì ăn cái thứ gỏi cá sống, điều đáng chú ý nhất là rau, mà rau không phải chỉ có một hai thứ như ăn nộm hay vài bốn thứ như ăn chả; nhưng có đến mười thứ - mà hầu hết là những thứ rau, lá cầu kỳ như lá sung, lá ổi, lá cúc tần, lá đơn, lá vông, lá sắn, rau húng láng, rau thơm, rau mùi, tía tô, kinh giới...

Ngần ấy thứ rau phải đủ, thứ nọ đỡ cho thứ

kia thì gỏi mới hoàn toàn.

Riêng nhìn những thứ rau đó rửa sạch, đặt vào khăn khô, vẩy thật kỹ cho ráo nước rồi bày vào trong những cái đĩa trắng bong, ta cũng đủ thích mắt và thấy mát rời rợi ở trong lòng. Nhưng cái mát đó chưa thấm vào đâu với cái mát lúc người nhà bưng đĩa cá sống lên để vào giữa cái "vườn hoa" xanh ngát đó: miếng cá trắng cứ nõn ra, trông vừa nục nạc mà lại vừa khô ráo, gợi cho ta cảm tưởng như được nhìn thấy một người đẹp vừa tắm nước thang lan đi thơ thẩn trong một huê viên đầy mộng.

Tôi đã từng thấy có nhiều người hồ nói đến gỏi cá sống thì sợ tanh, tưởng chừng không thể nuốt cho trôi một miếng, nhưng hễ trông thấy một mâm gỏi bày ra thật đẹp, thì thưởng thức xong một miếng, người ấy lại đòi ăn hai và tỏ vẻ ngạc nhiên là tuyệt không thấy mùi tanh tưởi.

Ấy bởi vì cá ăn gỏi tuy là sống, nhưng thực ra thì đã chế biến cho tái rồi, lại thêm có những gia vị làm cho mất mùi tanh của cá đi, thành thử ra đến lúc ăn thì chỉ còn thấy có mùi thơm của cá, béo mà béo thanh, hương vị ngọt mà lại ngát, ăn mát mà lại không thấy chán.

Có lẽ một phần cũng vì thế nên không phải bất cứ thứ cá nào cũng có thể dùng để ăn gỏi cá đâu. Cá

ăn gỏi phải là cá quả hay là cá chép, đừng bé quá mà cũng đừng to quá, độ bằng bàn tay là vừa.

Cá đó làm xong, phải treo lên cho ráo nước rồi để lên trên thớt thật khô, mổ ra, lạng lấy miếng cá nạc, bỏ da đi. Giai đoạn thú vị nhất trong việc ăn gỏi là bắt đầu từ lúc lấy giấy bản trắng như ngà thấm ráo nước ở trên mình từng con cá rồi lấy dao sắc thái cặp díp cá ra từng miếng, theo chiều ngang miếng cá.

Tôi đã từng được dự một bữa gỏi sinh cầm của một vị quan già về hưu, ăn thật cầu kỳ mà thú. Cá diếc nhỏ bằng một ngón tay, mua về, đem thả bể một ngày một đêm, rồi vớt ra cho vào một cái thống Giang Tây to vừa người ôm, đầy một thứ nước mưa trong vắt. Trên bàn ăn, các thứ rau và gia vị soạn sửa đâu vào đấy cả rồi, khách ngồi vừa ngắm cá bơi lội thung thăng trong thống, vừa nhắm rượu.

Ở trước mặt mỗi vị, có một cái vợt bằng nửa bàn tay. Khách ăn lấy các thứ rau cho vào bát, cầm vợt xúc một con cá nhỏ bé đương bơi lên, rồi lấy giấy bản lau khô đi, đoạn, cứ nguyên con cá như thế cho vào miệng, ăn với rau sống, rưới một thứ tương đặc biệt.

Nhiều người không thể ăn được thế, vì sợ tanh, nhưng theo các vị đã ăn quen thì ăn như thế

mới là tận hưởng cái vị của cá, mà mới thật là hoàn toàn giải nhiệt.

Thường thường, cá sống ăn gỏi, trước khi đem ra thưởng thức, thường được ướp vào một bát tỏi, gia một chút muối rang, một chút đường, hồ tiêu và vài thìa mỡ nước. Tất cả những thứ đó cùng với cá đều được trộn đều lên; độ nửa tiếng đồng hồ thì cho vào cá một chút muối diêm tán nhỏ, một chút nước riềng trộn đều; xong đâu đấy, để nghiêng cái bát cho nước chảy ra rồi lấy đũa đem cá bày trên đĩa.

Nhưng làm cho bữa gỏi nổi vị, một phần lớn chính là nhờ cái thứ nước giấm mà người nội trợ đã để vào đó rất nhiều công phu. Làm cũng hơi cầu kỳ một chút.

Lòng cá bỏ mật, ken, rửa sạch, băm nhỏ với gừng, tỏi, ớt rồi trộn với vài thìa lạc rang giã nhỏ, một thìa vừng trắng rang thơm cũng giã nhỏ, rồi cho một thìa bỗng rượu hầm và một thìa mật mía.

Tất cả những thứ đó xào cả lên cho đều tay với hai thìa mỡ nước, một thìa nước mắm và một nửa bát nước lạnh đun sôi.

Gỏi ăn có một cái thú đặc biệt là có nhiều mùi vị cay, đắng, chua, ngọt, ngái, hắc, mặn, đủ cả; thỉnh thoảng lại bùi cái bùi của chất lạc, chất vừng, và của

chất bánh đa nướng - chất bánh đa vẫn dùng ăn với chả cá - thơm thoang thoảng.

Mỗi miếng cá, ăn với một miếng bánh đa và với đủ mặt rau, rưới giấm xâm xấp vừa đủ nóng, ăn như thế quả là một thú thanh nhã, đậm đà mà không béo ngấy - dùng mãi không biết chán.

*

* *

Nhưng gỏi không phải là chỉ ăn với cá. Ai sợ tanh có thể thưởng thức nhiều thứ gỏi làm với gà, với tôm, với dạ dày, với cua, với trứng sam, với lươn, chạch, hay thịt lợn.

Riêng tôi, ăn gỏi gà tôi thấy thích thú hơn là phở gà, có lẽ vì bún "đi" với thịt gà và các gia vị như hạt tiêu, hành và các thứ rau như xà lách, thơm, mùi và lạc rang hòa hợp với nhau hơn.

Lúc ăn, gắp thịt gà xé nhỏ, chan nước dùng rồi đệm rau và bún cùng lạc rang giã nhỏ. Lối ăn đó thông thường. Có nhiều người muốn đổi vị gỏi gà, còn làm theo phương pháp sau này: thịt gà giò lấy nạc, thái chỉ, đun nước sôi chần qua, vắt ráo nước; rau cần tây lấy chỗ non nhúng vào nước sôi; hành tây thái chỉ: mấy thứ đó trộn đều, rưới nước mắm, đường, tỏi, ớt, trên rắc lạc rang giã dối rồi chan, ăn. Gỏi bao tử

(tức là dạ dày lợn) cũng làm theo phương pháp làm gỏi gà vừa nói, ăn với một vài thứ rau thôi cũng đủ; nhưng gỏi nham cua đồng thì cần nhiều rau, không kém gì gỏi cá sống - mà trong đó ta không thể nào quên được khế, chanh, kinh giới, tía tô, rau răm, ngổ, húng láng và lá lộc. Giấm để chấm thứ gỏi này làm với bỗng rượu, cà chua, ô mai, đường, thảo quả tán ra, đun chín với mỡ nước.

Tôi còn nhớ lúc tản cư, ở những vùng quê nhiều hồ ao có lắm giống sinh cầm, thỉnh thoảng lại thay đổi lối ăn gỏi cũng là một cái thú để tiêu phí thì giờ và chiều khẩu cái của chúng ta một cách nên thơ vậy.

Gỏi trứng sam, làm khéo - đừng để giập mật và ruột sam - ăn mát và ngọt: gỏi sườn lợn, bóp thính và giã tỏi cho vào trộn đều với lá lộc và nước chấm, ăn sậm sựt mà lạ miệng; gỏi tôm nhúng giấm dùng với bánh đa, rau và tương ngọt ăn thơm ngát, bùi, hơi béo, nhưng không vì thế mà không mát ruột.

Người Hà Nội không ăn gỏi cá thiết lình mấy khi và gỏi nhếch, gỏi lươn, chạch, nheo, trê cũng không được người ta ưa lắm; nhưng một đôi khi có ai ở đường rừng về làm quà cho một chút thịt nai mà ta rỗi thì giờ làm một thứ gỏi nai (gọi là nai

nhúng lối Lào) âu cũng là một thú khiển muộn lý thú và... lạ miệng.

Ăn thứ gỏi này, không cần phải nhiều rau lắm, nhưng không thể thiếu được rau húng láng và hành tây.

Thịt nai sống, lựa chỗ nạc, thái mỏng để ra trên đĩa. Lúc ăn, nhắc cái hỏa lò con đặt lên trên bàn, trên để một cái soong; trong soong, có nước giấm đun sôi. Khi ăn, nhúng thịt vào trong nước giấm, cho thịt tái, rồi ăn với các thứ rau và chấm với tương lào làm bằng nước mắm, nước cốt dừa, sả, ớt, đường và lạc rang.

Lối gỏi Lào này nhắc ta nhớ đến tả pín lù của người Tàu, nhưng thanh hơn và thường ăn về mùa rét; ngoài ra, các thứ gỏi khác thì dùng về mùa nực, ăn cho mát.

Đó là một lối ăn đặc biệt thích thú và nhàn nhã, dễ quyến rũ người, không thể ăn luôn, nhưng lâu không dùng thì nhớ - nhất là nhớ cái không khí lúc ăn. Thật vậy, trong tất cả các món ăn của Việt Nam, nhiêu khê và cầu kỳ nhất có lẽ chính là món gỏi: không những trước khi ăn phải dụng công kiếm đủ rau cỏ và gia vị, mà trong khi ăn lại còn phải ăn dễ dàng, thong thả thì mới thấy ngon và hưởng được hoàn toàn cái thú của ao hồ lẫn với hương vị rau cỏ

của đất nước ngạt ngào mát rượi.

Hãy thêm vào đó một bình rượu sen Tây Hồ thật ngát hương, ta sẽ thấy sống lại cả một thuở thanh bình ngày trước, thời giờ trôi qua đi như tiếng đàn, tiếng hát, mà lòng người ít bàn về chuyện danh, lợi, được, thua...

Nhưng mà thời đó đã qua rồi. Trên sự đổ vỡ, mà còn người ăn như thế, có khi cũng là một cái tội, nhưng nhiều khi ngẫm nghĩ, nếu mà không làm được điều ích lợi cho dân cho nước, thì lắm khi giở một bữa gỏi ra ăn như thế có khi lại còn đỡ hại cho bao nhiêu người...

XII

QUÀ BÚN

Có người bảo tôi rằng: "Ngồi mà kể lại những miếng ngon Hà Nội thì biết đến bao giờ mới hết?"

Thật thế, món ngon Hà Nội kể ra còn nhiều, nhưng ngồi mà nhẩm ra thì những món ngon đặc biệt Hà Nội cũng chẳng còn bao lăm nữa.

Ấy là vì Hà Nội 1953 đã thay đổi khác đi nhiều rồi, cũng như hầu hết các nơi. Sau một trận chiến tranh khốc hại, có nhiều món ngon đã mất hẳn như bánh ngỗng (áo bằng bột tẻ, nhân bằng thịt thăn, gia mộc nhĩ), bánh xèo; có nhiều món ngon nhưng bây giờ hiếm, lựa là kể tới, như bánh bò, bánh bèo, bánh xâm, bánh củ gừng; lại cũng có nhiều món ngon khác nữa, kể cũng thú lắm

rng không... tiện nói ra như cái món "mộc tồn"
ng hạn.

Để bù vào chỗ đó, bây giờ phố xá Hà Nội có
ng món ngon mới, hầu hết là lai Tây hay lai Tàu,
món thịt bò khô gồm đu đủ thái nhỏ, mùi và
ı, "lạp chíu chương", ăn vào thấy đủ các vị cay,
, mặn, chát; món bánh "đùi gà" làm bằng bột
à đậu xanh (rán mỡ), món mơ, mận, táo, khế
ı nước đường (áng chừng ăn vào mát giọng
rơn như khướu!); món cháo tiết dùng với "dồi
quảy", một đồng một bát; món bánh ca ri nếm
nột miếng cay cứ như nhai ớt; món phở Lạng
in chua lòm lòm...

Hay lắm. Mỗi ngày thêm một vị mới để mà đổi
đi cho hợp với thời đại, cái đó cũng chẳng
i gì... Có thứ thì bắt chước Tàu, có thứ thì bắt
c Tây, có thứ lại quảng cáo ăn ngon như đồ
ồ Anh, nhưng rút cục lại Hà Nội còn có một
quà, không theo ai cả, đặc biệt Việt Nam, mà
m chắc không có người Việt Nam nào không
à tôi lại dám chắc thêm rằng không có người
Iam nào không thích: đó là quà bún.

*

* *

Bún, nhưng mà bún gì?

Quà bún có cả một trăm thứ, nhưng ai đã ở Hà Nội, ai đã đi qua Hà Nội, làm sao mà quên được thứ quà bún phổ thông nhất, bán với cái giá bình dân nhất, ăn một miếng mà nhớ đến một năm, là thứ quà bún chả?

Không một nẻo đường đông đúc nào của Hà Nội không có thứ quà này. Nhất là ở các chợ thì lại càng nhiều lắm. Ai cũng ăn chơi. Không nhiều đâu: với đồng tiền bây giờ chỉ năm đồng bạc, ta đã có thể có một mẹt bún thật ngon, vừa dễ ăn mà lại vừa mát ruột, ăn tiện đáo để, không có phiền toái, nhiêu khê gì hết.

Người bán hàng xếp những lá bún óng nuốt vào trong một cái mẹt con trên trải một mảnh lá chuối xanh non, rồi gắp rau vào đó. Mấy cái rau xà lách, vài ngọn thơm, mấy cánh mùi: chỉ có thế thôi, nhưng lạ một điều là chưa đụng đến đũa, ta đã thấy thèm rồi, thèm quá, tưởng chừng như phải đợi lâu hơn một chút, không thể nào chịu được.

Ấy chính là vì trong khi ta ngồi nhìn người bán hàng gắp rau xanh ong óng để xen vào những lá bún trắng tinh thì mùi thơm của chả nướng đã cám dỗ khứu giác của ta mất rồi! Cái mùi quái lạ thay, nó tỏa ra trong không khí sao mà bay đi xa đến thế!

Ngồi ở trong nhà giữa phố, ta có thể ngửi thấy mùi thơm những gắp chả của hàng bún đỗ ở cuối phố nó bay đến nịnh nọt và khiêu khích những vị dịch tuyến của ta.

Mùi thơm quái ác, mùi thơm huyền ảo, nó làm cho ta nhớ đến nhiều kỷ niệm thiếu thời, lúc ta hãy còn ở trong những căn nhà cổ tối tăm như hũ, trưa trưa thì mẹ lại gọi hàng bún chả quen ở hàng Bông Nệm hay ở đầu ngõ Tô Tịch lại để cho con mỗi đứa một mẹt hai xu.

Thời kỳ đó xa xôi lắm lắm rồi, nhưng vị ngon của bún thì không sao quên được. Bao nhiêu năm đã trôi qua? Đời người ta đã ăn bao nhiêu ngàn, vạn mẹt bún chả rồi?

Ấy thế mà cho đến tận bây giờ, cứ hồ ngửi thấy mùi thơm của chả quạt ngoài đường hay trông thấy mẹt bún óng mềm, giữa có một chén nước mắm trong đựng mươi miếng chả thì ta vẫn cứ thấy còn thèm và đôi khi, không nhịn được, phải tạt vào nhà bạn hữu nào gần đó bảo làm ngay một mẹt ăn chơi cho thỏa.

Bún thì nhỏ sợi mà trắng, rau rửa sạch trông cứ mát lì đi, chấm nước mắm thật ngon, rắc một chút hạt tiêu và điểm dăm ba nhát ớt, tất cả mấy thứ đó nổi hẳn vị lên nếu ta biết cách ăn điểm vào cho

thật đúng lúc những miếng chả nướng vừa vặn một cách thần tình.

Có hai thứ chả: băm và nướng. Muốn ăn riêng một thứ cũng được, nhưng ăn cả hai thứ chả trong một chén nước mắm, ta dễ thấy được hoàn toàn vị thơm ngon, nhất là thứ chả băm mềm "đi" với thứ chả miếng sậm sựt tạo thành một sự nhịp nhàng cho khẩu cái, ngồ ngộ, mà dùng có nhiều hơn một tí cũng không thấy nản.

Có người lấy làm lạ sao chả của hàng bún lại ngon hơn của nhà làm. Vì thế, những bà có tính hay nghi đoán rằng có lẽ lúc ướp thịt, hàng bún chả có thêm "một thứ gì" (mà thứ gì đó hình như là mỡ... cầy); nhưng nhiều người không nghĩ như thế và cho rằng tất cả nghệ thuật làm cho chả thơm ngon là lúc đặt gắp chả lên lò than vậy.

Theo lời các bà này thì chả nướng ở nhà phần nhiều hay nướng bằng than hồng quá thành ra mỡ ở trong gắp chả rỏ mất cả xuống than, lắm khi lại bốc lên và làm cháy mất cả thịt bên ngoài, mà thịt ở bên trong có thể nhiều khi còn sống.

Những hàng bún chả rong không mấy khi làm thế: cái lò của họ nhỏ (thường là một hộp bánh quy bằng sắt tây) và chỉ có một chút than thôi.

Đặt mấy gắp chả lên, họ phe phẩy cái quạt cho

than cháy vừa hồng, thành ra mỡ trong chả không mất nhiều, và chả thì âm ỉ, vừa vặn, không bị cháy, bên ngoài se mặt mà bên trong vừa chín. Thành ra thơm như thế!

Chẳng biết bảo như vậy có đúng không?

Nhưng có một điều mà ai cũng nhận thấy rất rõ ràng là nước chấm của hàng bún chả được chế hóa một cách rất tài tình, đặc biệt. Bún chả nổi vị chính là nhờ đó: nước mắm không mặn, giấm pha rất vừa tầm, thêm một tí hạt tiêu và ớt vào, chấm bún và rau ăn cứ êm lừ đi thôi, không bao giờ xóc mà cũng không bao giờ cứng.

Chính cái thứ nước chấm đó làm cho người ta nhớ bún chả vô cùng, đã ăn một bận không thế nào quên được. Hơn thế, có người lại còn ghiền nữa. Tôi vẫn nhớ đến tận bây giờ một bà cụ ở Nghệ, trước đây, vẫn ra cất hàng ở nhà tôi, mê bún chả lắm, hễ chuyến nào ra Hà Nội là y như phải ăn bún chả kỳ cho thỏa thích. Nghĩa là bất cứ nhà nào mời bà ta xơi cơm gà cá gỏi, bà cũng khước từ, chỉ toàn một ngày hai bữa bún chả - mà ăn cứ như thể là chan nước chấm...

Bún chả có tiếng ở Hà Nội bây giờ không có mấy, không phải vì làm kém, nhưng chính vì hàng nào cũng sàn sàn như nhau. Những hàng bún ở

trên chợ Đồng Xuân ít khi vắng khách: các bà hàng phố, sau khi mua bán, thường vẫn ngồi ăn uống tự nhiên trên những tấm ghế dài, trước những cái lò nướng chả, khói bốc mù mịt và thơm phưng phức. Ai có tính ngượng nghịu, không dám ngồi thưởng thức miếng ngon Hà Nội ở những chỗ đông người, có thể tìm đến một cửa hàng bún chả có tiếng ở phố Gia Ngư - một hàng nho nhỏ, xinh xinh, khá nổi tiếng và đông khách lắm.

Đây có lẽ là cửa hàng bún chả thứ nhất ở Hà Nội, vì từ trước đến nay, bún chả chỉ gánh bán rong ở đường hay bán quán ở trong chợ mà thôi. Ngoài bún chả, nhà hàng này chỉ toàn bán quà Việt Nam như bánh tôm, chả rán và thang, nên những người thèm nhớ quà đất nước lấy làm thú vị, hay năng lui tới - nhất là các bà, các cô xót ruột thường ưa thưởng thức những quà gì mát, có giấm chua, có ớt và rất nhiều rau sống.

Trái với bún chả, món cuốn, trước kia chỉ ăn vào dịp Tết và do người nhà làm lấy thì bây giờ ở Hà Nội lại thường thấy bán rong ngoài phố - và bán gánh như bánh đúc, bánh tro, bánh bèo, bún chả hay cháo sườn.

Ăn món này, được một cái là lạ miệng, chớ thực ra thì không biết thế nào là ngon đặc biệt.

Bởi vì cuốn quanh quẩn chỉ có mấy thứ: tôm, thịt, củ cải khô và vài thứ rau như mùi, thơm cùng với bún cuộn vào trong một lá rau diếp, ăn với giấm cái và chấm nước mắm cà cuống, nên phần nhiều cái ngon không được trội hẳn, nhưng không phải vì thế mà món cuốn không làm cho ta thích thú.

Tôi thích cái thứ cuốn chính do tay mình cuốn lấy, dùng bún "con bừa" mỗi miếng to độ bằng con dao bài, cho thật vừa giấm cái, tay thì gắp món này món nọ mà miệng thấy thèm được ăn ngay.

Giây phút chờ đợi đó làm cho cái vị ngon của cuốn tăng thêm lên nhiều. Chấm vào chén nước mắm cà cuống rồi đưa lên miệng, cuốn đem lại cho ta một cảm giác dịu hiền, mát ruột, ăn một rồi lại muốn ăn hai - mà ăn thì ăn to mới thú, ăn cuốn mà nhỏ nhẻ thanh nhã, phần nhiều là mất ngon đi.

Đó cũng là một sự đáng tiếc cho những người thích ăn ngon vậy.

Trái với cuốn, thang lại cần ăn cho thật nóng giãy lên. Bún chần kỹ đơm ra từng bát rồi trứng tráng, giò thái chỉ, thịt gà băm với nấm hương, ruốc, tôm he, rau răm cũng băm nhỏ; giữa, một hai miếng trứng muối đỏ như hoa lựu: tất cả những thứ đó tạo thành một bức họa lập thể có những màu sắc rất bạo mà lại ưa nhìn, trông vui mà lại quý.

Quý, nhưng mà làm cho thang ngon, nhất định là phải nhờ ở nước dùng nấu cách nào cho thật ngọt, mà đừng béo quá, lúc chan vào bát bún nóng cứ bỏng giãy lên. Lúc đó, một chút mắm tôm cà cuống đệm vào làm tăng vị của thang lên đến cái mức ăn ngon gần như "không thể nào chịu được", nhất là thỉnh thoảng ta lại đệm vào một miếng củ cải trắng nõn trắng nà, ngâm nước mắm tốt, nhai cứ giòn tanh tách.

Trước kia, thang và cuốn là hai món ăn quý, chỉ dùng vào ngày giỗ chạp hay trong dịp Tết - vào hôm hóa vàng.

Nhưng bây giờ thì thang và cuốn đã được bình dân hóa, ngày nào cũng có bán ở các cửa hiệu ăn, ở chợ, ở các hàng "cơm tám giò chả" và bán cũng chẳng lấy gì làm đắt; tuy vậy, thang và cuốn cũng vẫn chưa được lấy gì làm phổ thông.

Kể về quà bún, mà phổ thông hơn cả, là bún riêu. Thứ bún để dùng trong món quà này không phải là bún lá nhỏ sợi, mà cũng không phải là thứ bún "con bừa" để ăn cuốn, nhưng là một thứ bún to sợi hơn một chút chế tại vùng Mơ, Vẽ, không chương lên như bún khác.

Không nhiều, một bát bún riêu chỉ năm hào, một đồng thôi, nhưng không phải vì thế mà không

đẹp mắt. Bún óng mướt; chan riêu nóng lên trên, lấp la lấp lánh màu gạch cua sắc tím điểm những chấm vàng kim nhũ li ti giữa vài cái dong cà chua hồng tái; rồi gia một tí mắm tôm vào, ăn với rau diếp non thái nhỏ như những sợi chỉ xanh... Đó là một món quà cổ kính, có thể bảo là quê mùa được, nhưng tôi đố ai trông thấy một mẹt bún riêu của người bán hàng dâng lên trong khói xanh nghi ngút mà lại không thấy thèm và bảo "quà Việt Nam rẻ, không cầu kỳ mà quả là ăn ngon ra dáng!"

Cũng làm với thứ bún to sợi đó, còn quà canh bún nữa, cũng nấu với cua đồng, nhưng thêm mấy món rau rút ăn mát mà làm tăng cái ngọt của chất cua đồng lên bội phần. Nhưng đây là một cái ngọt chất phác của đồng ruộng, một cái ngọt thật thanh, một cái ngọt khác hẳn với cái ngọt của bún bung hơi ngậy.

Ai thích ăn quà bún mà xao những mỡ lên thì nên nếm món này; có bún mát, có nước dùng ngon, điểm mấy miếng đu đủ; dăm sợi dọc mùng, vài miếng sườn, nấu với cà chua và một chút nghệ óng ánh một màu vàng vương giả trông thật là vui mắt.

Nhưng mà đẹp mắt hơn và được nhiều người thèm hơn nữa, có lẽ là bún ốc. Đó là một thứ quà có thể bảo là đã đạt được tới cái đích nghệ thuật ăn

ngon của người Hà Nội.

Ờ, ta cứ thử ngồi mà nghĩ thì có thứ quà gì lại lạ lùng đến như thế bao giờ? Chỉ mới trông thấy người đàn bà gánh hàng đi qua trước mắt, ấy thế mà ta đã bắt thèm rồi, bao nhiêu thóa tuyến đều như muốn làm loạn, không ngớt tăng cường nước miếng của ta.

Nhất là khi người bán hàng đỗ gánh xuống, xếp những khoanh bún trắng to bằng đồng bạc lên trên cái mẹt đệm một tờ lá chuối xanh, thì có thể nói ta gần như không thể chờ đợi lâu hơn nữa, phải ăn ngay không có thì khổ lắm.

Ấy là vì cái món ốc lõng bõng trong bát giấm nó quyến rũ người ta một cách thi vị quá: ốc béo cứ mọng lên; bỗng lại đậm, loáng thoáng dăm nhát khế, vài cái dong cà chua ngầy ngậy; nhưng tất cả những thứ đó có thấm vào đâu với làn váng nổi lên trên liễn giấm óng a óng ánh vàng thắm như vóc nhiễu...

Gắp một khoanh bún lên chấm vào nước bỗng, hay húp một tí bỗng đó rồi gắp một con ốc lên điểm vào, anh sẽ thấy rùng mình một cách sảng khoái vì cái chất anh mới húp vừa thơm vừa ngậy, rơn rớt chua lại cay đáo để là cay.

Ăn xong một mẹt bún như thế, nhiều khi chảy

nước mắt ra, như khóc. Nhất là các bà các cô thì ngượng quá, nhưng có biết đâu rằng nhiều khi giọt lệ đó, có người lại còn thấy ý nghĩa hơn giọt lệ tình, mà ta vẫn thấy nhắc nhở trong những tiểu thuyết hạ giá ca tụng những mối tình đau ốm.

Ai muốn thanh cảnh, chỉ ăn bún với đậu chấm nước mắm chanh ớt cũng thấy hay. Bún ăn với lòng là một món quà bây giờ phổ thông ở các cửa chợ và đầu các phố đông người qua lại; thưởng thức với mắm tôm, chanh ớt, lòng tràng, ruột non, cổ hũ và gan phổi, cũng là một thú đặc biệt - mà giá có một chén rượu đưa cay, cũng chẳng... chết ai!

XIII

CHẢ CÁ

Nhưng rượu uống thật ngon, uống mãi không say, uống quên cả trời cả đất thì là rượu uống trong những bữa chả cá mà người Hà Nội vẫn ưa thưởng thức vào những buổi tối mưa sa gió lạnh.

Có ai cùng với người bạn thiết, một đêm, trèo lên một căn gác cũ, ngồi vào một chiếc bàn con, vừa nhắm nhót chả cá mà lại vừa nhìn xuống con đường mưa bay mà xem người ta đi lại như trong một cái đèn kéo quân tháng tám, mới có thể biết rằng ăn chả cá ở hiệu thú vị đến chừng nào. Ăn ở nhà, nó tẻ mà ít khi ngon thật sự.

Tôi không hiểu các ông Tàu nhiễu sự, mua chả cá ở Hà Nội rồi đóng bồ, cùng với mắm tôm và các thứ rau, đi tàu bay để đem về Hương Cảng

chén với bà con bên đó thì phong vị chả cá ra thế nào?

Riêng tôi thì thấy có một cái thú riêng được thưởng thức chả cá trên căn lầu một cửa hiệu cũ kỹ - mà cửa hiệu đó phải là ở phố hàng Chả Cá - chật chội, tối tăm, thấp bé, mà bàn ghế thì mộc mạc và ám khói - nếu không muốn nói là không lấy gì làm sạch lắm.

Có lẽ đó chỉ là một cách nại tính, cũng như người ăn thuốc quen tiệm mà thôi; nhưng tôi nghiệm thấy rằng chả cá mà bán ở chợ hay là bán ở một phố khác phố Chả Cá, đều là không "thọ", hay là được rất ít người biết đến.

Cũng vậy, chả cá làm ở nhà cũng kém ngon và do đó không được hoan nghênh mấy, cho nên chồng thấy rét về thèm bữa chả cá, thường là dắt vợ đi ăn, hay vợ muốn đổi bữa cho chồng, vẫn đề nghị "hay là ta lên chả cá?"

Đi ăn như thế, mà gặp hôm trời lạnh thì nên đi sớm sớm. Muộn một tí, thường là đã hết rồi vì chả cá ngon chỉ có hai hàng ăn được - mà hai hàng đó thường là đông khách, lắm khi phải đứng đợi mới có chỗ mà ngồi.

Đứng ngoài mà trông, thèm lắm; nhưng thú hơn, là cái không khí trên lầu: thoạt để chân lên là

mình đã thấy ấm cúng ngay; sự ồn ào, tấp nập, tuy có làm cho mình hoa mắt lên một tí thực, nhưng mà vui đáo để.

Trẻ hầu bàn chạy cứ nhốn nháo cả lên. Đây, một ông rượu đã ngà ngà kêu bún; đó, một gia đình phàn nàn gọi mãi "hai chụp gắp chả mà chưa thấy đưa lên", lại này một cậu bé hầu bàn nói như bắc loa để cho mọi người nghe tiếng: "Thưa các cụ, hết cả chả lòng rồi ạ!"

Từ các bàn ăn, khói bốc lên nghi ngút, những trông đã đủ ấm rồi. Đưa cay một cốc mai quế lộ nhấm nháp với lạc rang, ta ngồi đợi chả mà như cảm thấy có bàn tay bé nhỏ cù vào tim. Đời người đẹp quá.

Người nào người nấy đều như tìm thấy chân hạnh phúc ở cái ăn, chuyện trò ầm ĩ, bàn tán, chê trách từng cái rau, từng chiếc đũa, từng mảnh giấy lau tay, và đôi khi lại dỗi hay ghen với bàn bên cạnh. Có ông cầu kỳ hơn một chút lại gọi lấy một cái lò đất con rừng rực than hồng để lên giữa bàn, rồi đặt lên trên một cái xanh con; trong cái xanh con đó, người khách sành ăn, lát nữa, sẽ chưng mỡ rồi nhúng từng miếng chả vào; hay sau khi chán miệng thì cho hầm bà là cả bún, cả rau thìa là vào đó, đập một quả trứng rồi xào hẩu lốn lên, lấy ra bát để ăn cho thực nóng.

Bởi vì cái chả cá này, muốn ăn cho thật thú, lắm khi cũng phải cầu kỳ một chút, không thể nào xong thôi. Nhất là các gia vị thì có những thứ không thể nào thiếu được: hành, mắm tôm, chanh, ớt, lạc rang, bánh đa vừng... còn về rau cũng không nhiều, nhưng thiếu một thứ, bữa chả kém vẻ ngon đi nhiều lắm.

Đầu vị là rau thìa là và hành hoa. Sau khi đã sửa soạn các đĩa rau và các gia vị xong rồi, mời ông nâng chén nhắm "chay" vài củ lạc hay mấy miếng bánh đa; nhà bếp đem chả gắp lên, gỡ ra bát, rồi phủ thìa là, rưới mỡ nóng lên là ta lên đũa... nhắm ngay đấy, đừng có để trùng trình mà nguội!

Trên lớp rau thìa là êm ái mướt xanh như nệm cỏ, những miếng cá nục nạc màu vàng nghệ nằm thảnh thơi như những đứa bé nằm chơi ở cánh đồng quê, trông thật ngộ nghĩnh và đẹp mắt.

Tiếng mỡ nóng phi hành hoa rưới lên kêu lép bép mới làm cho lòng khách ăn rộn ràng làm sao! Một miếng bún, một miếng bánh đa, rồi hành tây, hành ta, rau thơm, mùi, lạc rang, kèm một hai miếng chả chấm đẫm mắm tôm chanh ớt, và từng miếng to, sau khi đã đưa cay hớp rượu, khà khà! béo quá, bổ quá, bùi mà thơm ngon quá...

Rượu đã ngà ngà rồi, ông đảo mắt nhìn chung

quanh gian gác mờ mờ trong bóng tối, mỗi bàn có khói xanh nghi ngút bốc lên cao rồi nhẹ tỏa trên những cái xà nhà vàng thẫm màu bồ hóng mà nước vôi trắng không thể che lấp được, ông tưởng tượng mình là một nhân vật trong chuyện Tàu xưa, ngồi nhắm rượu trên một tầng lầu của một thứ Bồng Lai quán.

Ngon lành mà ấm bụng quá, hiền huynh ạ! Có thể như thế này cứ ngồi cả sáng đêm. Chả hiểu, họ làm cách nào mà tài thế? Ở nhà, mình đi kiếm cá chiên, cá lăng hay cá nheo tươi để làm, nhưng chả vẫn không được se mặt, nướng lên vẫn nát, mà nướng quá tay một tí thì lại khô xác, ăn không ngậy. Ở hiệu, chả bao giờ cũng vừa vặn, không sống mà cũng không khô. Hơn thế, vị của nó lại đậm đà, thơm phức, quyến rũ lạ lùng. Sở dĩ được như thế, có người bảo tại hàng chả cá có một bí quyết là gia một chút "mỡ cầy" vào cá khi đem ướp - chẳng biết có đúng không?

Tài nhất là điểm này: chả cá ăn không tanh. Tôi đã từng thấy nhiều người sợ cá lắm, động món gì có cá là không ăn được, vậy mà thử dùng hai ba lần món chả cá thì thấy thích, rồi đâm ra nghiện, mùa rét đến mà không được thưởng thức thì cho như là đã bỏ lỡ một dịp gì tốt lắm.

Vì thế có nhiều người ở các tỉnh xa về chơi Hà Nội vào dịp mùa đông không thể bỏ qua được món chả cá, và những người Hà Nội có khách lạ về thăm, nhiều khi không nghĩ ra cách nào mời ăn khác hơn chả cá, vì theo ý họ, chỉ có chả cá mới là phong vị đặc biệt mà các nơi không có.

XIV

THỊT CẦY

Đã định không nói, nhưng không nói không chịu được. Ờ mà nếu ca tụng thịt cầy mà mang tiếng là thiếu văn minh thì mình cũng đành chịu cái tiếng thiếu văn minh vậy, chớ nói đến miếng ngon Hà Nội mà không nói đến thịt cầy, người ta quả là thấy thiếu thốn rất nhiều. Chỉ thiếu có một người, vũ trụ bao la hiu quạnh... huống chi lại thiếu thịt cầy thì còn vui sống làm sao?

Thực vậy, có ai một buổi chiều lất phất mưa xanh, trời căm căm rét, mà ngả một con cầy ra đánh chén với đôi ba bạn cố tri mới có thể cảm thấy rằng không phải đời lúc nào cũng không đáng để cho người ta sống.

Rõ ràng là mình đương buồn muốn chết, người

ủ rũ ra, mà "làm một bữa" vào, chỉ giây lát là "nó sướng tỉnh cả người ra", không chịu được. Tôi có thể cam đoan với các anh: một người thất tình, muốn đi tự tử, nếu người ấy biết thưởng thức món thịt cầy, mà các anh lại mời y dùng chơi chút đỉnh rồi muốn đi chết đâu hãy chết, tôi có thể tin rằng mười bận thì chín bận ăn xong anh ta sẽ đổi ý định ngay.

Là vì đời có thịt cầy, thỉnh thoảng ăn chơi một bữa, ta thấy nó cũng bõ để cho ta sống, mặc dầu có nhiều lúc cái kiếp con người còn khổ hơn cả cái kiếp con chó vài ba bực.

Lo cho con học; vợ hỏi tiền làm giỗ; phắc tuya đèn chưa trả; nhân tình dọa bỏ đi; cuối tháng, lại phải đến chủ nhà hỏi xem hắn có bằng lòng cho thuê nữa hay không... bao nhiêu nỗi lo âu khốn nạn làm cho lòng người ta day dứt!

Những lúc đó, ăn vàng vào miệng cũng không ngon. Ăn vàng vào miệng không ngon, nhưng ăn một miếng chả chó, ta lại muốn ăn hai để chờ món tái đem lên, ta vừa nhắm nhót vừa suy nghĩ trong khi đợi món dựa mận, chết chết! sao nó ngầy ngậy, béo béo, ngòn ngọt mà lại có thể thơm đến thế!

Ta tự bảo: "Ờ mà, sống ở đời bất quá nhiều lắm cũng chỉ đến sáu, bảy chục năm là cùng. Mà trong sáu, bảy chục năm đó, ngày vui quá ít, lo âu, sầu não

lại nhiều, thế thì tội gì lại chuốc phiền khổ vào người cho mệt!"

Ngả con cầy ra đánh chén! "Sống ở trên đời, ăn miếng dồi chó, chết xuống âm phủ biết có hay không?"

Thôi thì được ngày nào hãy cứ biết chiều ông thần khẩu ngày ấy đã, sau ra sao sẽ liệu. Ấy thế mà chưa biết chừng ăn một bữa cầy vào, cái vận mình nó lại chuyển hung thành cát, chuyển đen thành đỏ thì lại càng hay, chớ có sao đâu?

Thật vậy, thịt cầy ở nước ta không phải là một món ăn như thịt dê, thịt lợn, nhưng nó lại còn là một niềm tin tưởng trong dân gian nữa.

Vận đương xúi quẩy, ăn một bữa thịt chó vào, người ta rất có hy vọng giải đen. Đánh bạc thua liền ba đêm, này! ăn một bữa thịt chó, có người gỡ lại hết cả tiền thua, mà lại còn được thêm là khác. Thử hỏi trong tất cả các món ăn trên thế giới có món ăn nào khả dĩ lại di chuyển được vận hạn của con người đến thế hay không?

Nhưng dẫu sao, chuyện di chuyển vận hạn cũng là chuyện của tương lai huyền bí. Nói ngay chuyện thiết thực ở trước mắt mà chơi.

Một chiều mưa phiêu phiêu ở chốn đồng ruộng căm căm gió rét, không đi chơi đâu được, mà trải một

cái chiếu lên thềm gạch ngồi đưa cay vài chén tửu, trước mặt có một mâm thịt chó làm đủ các món: chả, tái, ca ri, dựa mận, chạo, nem... riêng cứ trông thôi, ta cũng đã thấy lòng phiêu phiêu như mở hội rồi.

Thịt luộc đỏ tươi, bì vàng màu da đồng, đặt bên cạnh đĩa rau húng chó; vài đĩa riềng thái mỏng tanh; chả nướng, béo ngậy, màu cánh gián; đĩa bún trắng bong nằm cạnh những bát hầm dựa mận màu hoa sim; những liễn xáo nấu với chuối "chưa ra buồng" thái con bài; những đĩa dồi tươi hơn hớn, miếng thì trắng, miếng thì hồng, miếng thì tím lợt, đôi chỗ lại điểm những nhát hành xanh màu ngọc thạch... tất cả tiết ra một mùi thơm làn lạt như mùi hoa đồng thảo lại ngồn ngộn như mùi thịt gái tơ... xin hỏi có ai mà chịu được, không thưởng thức một hai miếng làm duyên?

Người chưa ăn bao giờ ăn thử một miếng lại muốn ăn hai, còn người đã biết ăn rồi thì phải nói rằng trông thấy thịt chó mà không được ăn thì buồn bã ủ ê, nếu không muốn nói là bủn rủn chân tay, bắt chán đời muốn chết.

Thôi, hãy xếp mọi nỗi ưu phiền lại, cầm đũa "làm" mấy miếng đi, người anh em! Xin mời! Rượu này là thứ rượu sen cất ở Tây Hồ nhưng không xóc, uống vào một tớp mà như uống cả một làn sen ngào

ngạt của Hồ Tây ngạt ngào vào bụng.

Nhắm một miếng dồi, lại đưa cay một tợp rượu, rồi khẽ lấy hai ngón tay nhón một ngọn rau húng điểm vào một vị hăng hăng, man mát cho tất cả cái bùi, cái béo, cái cay, cái mát, cái hăng quyện lấy nhau, anh sẽ nói với tôi cảm tưởng của anh ra thế nào... Quả vậy, nếu sau này, người ta chết xuống âm phủ mà không có dồi chó để ăn thì âu cũng là một mối hận thiên thu mà ta cần phải đề phòng ngay tự giờ.

Óc chó có tiếng là ngon, nhưng có ý vị, càng ăn càng thấy ngon thì chính là dồi chó. Sao mà lại có những người có óc vĩ đại lại đi nghĩ ra được cách làm một cái thứ dồi ngon lạ ngon lùng đến thế, một tổ hợp tiết tấu đến như thế, hở Trời?

Gắp một miếng chấm muối chanh, rồi đưa cay một hơi rượu, ta thấy tất cả tiết, sụn, lá thơm và đậu xanh ở trong miếng dồi nâng đỡ nhau, đoàn kết nhau thành một khối bất khả chia lìa, không những thấy ngon lành cho khẩu cái mà thôi, nhưng lại còn làm cho ta mát gan nở ruột vì cái đẹp tinh thần do sự nhất trí tạo thành.

Ai cũng đã ăn dồi lợn, và ai cũng đã ăn dồi của người Tây mà ta thường gọi một cách nôm na là "sốt sích".

Bằng thế nào được dồi chó, phải không ông? Dồi chó làm khéo thì cái ruột phải ken kỹ cho mỏng như tờ giấy, đến lúc ăn vào nó cứ giòn tan, không mềm lừ những tiết như dồi lợn, mà cũng không bã như rơm, kiểu dồi tây; nhưng nó nhuyễn lừ đi, nhai kỹ lại hơi sừn sựt, bùi béo nhưng không ngấy, ngan ngát nhưng không nồng mùi tỏi.

Nhưng muốn thưởng thức một món cầy thật cho nổi vị, ai cũng sẽ phải công nhận với tôi không có món gì "điển hình" hơn món chả.

Có một hôm trời lạnh bàng bạc màu chì, đứng tựa vào một hàng rào dâm bụt xanh, hoa đỏ, ta gọi một hàng thịt chó gánh đi qua mua một đĩa chả vào trong nhà nhắm rượu, cái ngon cũng đã "lẫm liệt" lắm rồi.

Vậy mà nói cho thực, cái ngon đó chưa thấm với cái ngon của một món chả do một người hiền nội trợ khéo chiều chồng đã làm ra, nó tinh khiết mà lại đủ vị hơn nhiều, ăn vào đến môi, trôi liền đến cổ, ôi, thơm phải nói là... điếc mũi!

Là bởi vì các tiệm thịt chó, cũng như những hàng thịt chó gánh rong, không thể nào làm các món thực công phu, thực đúng kiểu, theo như ý chúng ta mong đợi.

Muốn làm một món chả chó thật đúng với ý

thích, người ta phải mất công phu nhiều hơn thế. Có thể bảo rằng ta phải tốn công phu y như thể nuôi chim yến đẻ.

Trước hết, không phải là cứ có tiền ra chợ mua bất cứ con chó nào về thịt rồi làm thành món mà ăn được cả đâu. Riêng một việc lựa con chó "dùng" được cũng là cả một sự tìm tòi, học tập công phu rồi. "Chó già, gà non", câu nói cửa miệng của người ta là thế: ăn thịt gà thì tìm gà non mà làm thịt chó, phải là chó già mới thú.

Nhưng thực ra, theo những người giầu kinh nghiệm, thịt chó già thường nhạt nhẽo, mà ăn hơi bã. Muốn cho thực ngon, phải là cái thứ chó không già mà cũng không non - cái thứ chó "chanh cốm" trung bình từ hai năm tới hai năm rưỡi, cái thứ chó mà nếu các bà cho phép, ta có thể ví với các thiếu nữ dậy thì "xanh lên ngọn tóc, nhựa căng vú đào".

Song le, đừng tưởng chọn như thế mà đã đủ. Tuổi tác của con chó mới là một điểm mà ta cần lưu ý. Còn phải lưu ý nữa là bộ lông con chó, chớ không phải cứ là chó thì "hầm bà là" cả một lứa đâu.

Theo các chuyên viên ăn thịt chó, sắc lông ảnh hưởng tới mùi vị của thịt rất nhiều. Cái giống chó

"bẹc giê", "pê ki noa", cái giống chó "bát sê" cũng như giống "phốc", nói tóm lại tất cả các giống chó Tây phương, cấm có ăn thịt được.

Thịt cứ dai như chão rách, mà hôi quá, ăn không ra cái "thớ" gì. Chó ăn, phải chính cống là giống chó ta, không được lai căng một tí một ly ông cụ.

Người Tàu thường cho rằng những người hen suyễn hoặc suy chân thận mà ăn thịt mèo đen, không có một cái lông trắng nào, thì bổ ngang uống rượu ngâm bách nhật hươu bao tử. Giống chó thì không thế. Cái anh chó mực không được trọng dụng như mèo đen.

Những người sành ăn thịt chó cho rằng nhất bạch, nhị vàng, tam khoang, tứ đốm, ngoại trừ ra đều "không trúng cách" cả - tuy vẫn biết rằng cứ ăn thịt chó, mà lại thịt chó ta, thì đã ngon chết đi rồi...

Ấy đấy, trong bốn thứ chó bạch, vàng, khoang, đốm đó mà ta vớ được một anh giết thịt, nhất thiết ta không thể làm cẩu thả. Trái lại, phải cẩn thận từng ly từng tí, mà có khi càng cẩn thận bao nhiêu thì lúc ngả ra đánh chén lại càng thấy thú vị bấy nhiêu.

Bởi thế, tôi đã từng thấy có những người thui chó tử công phu y như thể một nghệ sĩ đem hết tâm cơ ra để tạo nên một đứa con tinh thần lưu lại cho hậu thế.

Con chó giết rồi, rửa ráy sạch cứ như ly như lau, treo lên cho khô hết nước rồi mới thui. Thui bằng rơm. Thui cả con. Thui xong, đem ra mổ, cắt đầu, cắt chân để riêng ra, duy chỉ lấy bộ lòng, làm thực kỹ, gia giảm đậu xanh, hành tỏi thực thơm cho vào đấy, rồi lấy những cành lá ổi bọc thực kín con chó lại, bọc cho dày, ngoài lại phủ một lần lá chuối, đãn hậu mới lấy bùn quánh đắp ra phía ngoài cùng.

Đoạn, bắc kiềng lên, đặt chó vào, chung quanh chất củi cho những đầu củi chụm vào với nhau ở phía trên, kiểu những cái "tăng" hướng đạo, rồi đốt, đốt cho cháy hết củi. Củi tàn, còn than cũng đừng bắc ra vội; cứ để âm ỉ thế, cho đến khi than tàn hẳn.

Nói thì dễ, nhưng làm trọn công việc đó cũng mất mấy tiếng đồng hồ. Những nghe mà sốt ruột. Nhưng thử tưởng tượng lúc gỡ bùn, giở lá chuối và lá ổi ra mà thấy con chó béo ngậy, cái da cái thịt óng a óng ánh, cách gì mà lại không bắt thèm nhểu nước miếng ra, đòi ăn kỳ cho chết thì thôi.

Nhưng mà ăn ngay thì còn ra cái quái gì. Phí cả thịt đi: muốn nên miếng chả, còn là lắm chuyện.

Riềng già giã cho thật kỹ, đấu với mẻ, gia thêm vào đủ mắm tôm, để đấy cho ba thứ cấu kết với nhau thành một khối chặt chẽ, rồi mới bóp vào với

những miếng thịt thái không to không nhỏ, cứ độ vào một đốt ngón tay cái là vừa.

Đừng lấy ra ngay. Hãy ướp tất cả chừng vài tiếng đồng hồ rồi hãy lấy ra xếp vào một cái cặp chả, đặt lên trên than hồng mà nướng.

Này, nướng chả chó, kỵ nhất cái thứ than tây đấy nhé. Nướng bằng củi cũng không được. Phải nướng bằng than tàu, quạt liền tay cho đỏ, mỡ có rỏ xuống than đừng tiếc. Mỡ đó vào lửa, bốc lên thành khói; khói đó quyện lấy chả, tạo ra một mùi vị đặc biệt không tiền khoáng hậu, thơm phưng phức nhưng không thô, thanh thoát cao sang mà vẫn gần nhân loại. Một người đau bịnh nặng, nằm ở bên cửa sổ nhìn ra giàn hoa thiên lý, chợt ngửi thấy mùi thịt bò xào hành tây, có thể ngấy mà lợm giọng; một người có chứng nhức đầu tự nhiên thấy bay đến trước mũi mùi chả lợn nướng có thể thấy khó chịu vì mùi tuy thơm nhưng có ý hơi nồng; nhưng ngửi đến mùi chả cầy ngát trong gió hiu hiu, ta có thể chắc chắn là người khó tính đến mấy đi nữa cũng phải thấy như cởi gan, cởi ruột.

Gắp một miếng thịt đó, đừng ăn vội, hỡi người háu ăn ơi! Cứ từ từ, chầm chậm để làm khổ ông thần khẩu đã! Anh đưa miếng chả lên trước mắt mà xem: miếng thịt cứ săn lại như thịt một người lực sĩ, mà

bóng nhẽ bóng nhại một cách mới lành mạnh làm sao! Nó thơm quá đi mất thôi, anh ạ. Thơm quá chừng là thơm, mà thơm không phải chỉ làm khổ riêng khứu giác của những người ở trong nhà mà thôi đâu, nhưng còn làm khổ tất cả láng giềng, hàng xóm.

Ở cạnh những người ăn ngon như thế, mình lâu lâu mà không được "thưởng thức", cũng có khi phải phát bực lên mà "ai oán" cho cái kiếp người không được mấy khi xứng ý...

Chả chó, cũng như thịt luộc, ăn cho thật hợp giọng không nên chấm nước mắm, nhưng chấm với muối, chanh. Ai thích cay, ăn vài miếng lại cầm cái cuống xanh của một trái ớt đỏ, cắn một chút, một chút thôi, rồi vừa ăn vừa suy nghĩ thì mình dù lãnh đạm với cuộc đời đến bực nào cũng phải thương hại cho những ai không biết thưởng thức mùi thịt chó!

Tài thế, sao mà cứ cái thịt ấy làm món gì ăn cũng cứ ngon ơ? Có thể anh không thích tái chó, đuểnh đoảng với món nem chạo, thấy món ca ri chó cũng ngon nhưng không thú vì nó không được thuần túy Việt Nam; nhưng đến cái món dựa mận thì nhất định cả trăm người ăn thịt chó đều phải công nhận đó là một món ăn... bất hủ!

Chẳng biết ông tổ nào nhà mình, trong một

phút xuất thần, lại nghĩ ra một món kỳ tuyệt đến như thế được?

Tôi dám nói quyết với các anh rằng có nhiều lúc ngồi thưởng thức món đó, tôi đã từng ví với bản nhạc "Le Danube Bleu" của Johan Strauss, nó dìu dặt khoan thai, cuồn cuộn một cách êm dịu, có đôi khi lại như nhảy nhót lên trong ánh sáng.

Ấy đấy, cái món dựa mận vào trong miệng nó cũng từa tựa như thế đấy. Thoạt mới dùng, ta thấy nó dìu dịu, hiền hiền, nhưng điểm mấy lá húng chó vào rồi đưa đi mấy lá bún trắng tinh, chấm với cái thứ nước quánh đặc một màu đào mận, ta thấy nhạc điệu khác hẳn đi, khác nhưng từ từ, chậm chậm, theo thứ tự từng *gam* một, chớ không lỡ điệu, không đột ngột.

Khẩu cái ta như nhảy múa tưng bừng, có lắm lúc tưởng chừng như có cái gì sắp "hỏng kiểu", làm cho ta hơi sợ; nhưng tài tình là chính lúc ta sợ như thế thì sự ngang trở uyển chuyển vượt qua một cách thần diệu và tạo nên một nét nhạc mới thần tình đến lạ lùng.

Song đừng tưởng rằng muốn hưởng một "nhạc điệu" như thế vào trong lòng mình là một công việc dễ dàng đâu.

Thực vậy, món dựa mận, muốn ăn cho ra ăn,

cần phải làm công phu rất mực, có khi còn công phu hơn cả món chả là khác nữa. Thịt chó thơm mà ngọt, thui vàng ngầy ngậy lên rồi, đem ra nấu dựa mận mà không quánh, đưa bát đựng dựa mận lên ngang mặt, nheo một con mắt lại mà không thấy nổi lên những rằn ri của bảy sắc cầu vồng, thế là chưa biết nấu.

Muốn có một bát dựa mận thật là gia dụng, ta cần phải chú ý đặc biệt tới ba thứ nòng cốt là mắm tôm, riềng và mẻ.

Mắm tôm phải là thứ mắm tôm "tiến", lọc cho sạch; riềng giã thực kỹ, cần nhiều, kém thì không dậy mùi; mẻ cũng phải lọc đi lọc lại. Ba thứ đó trộn với nhau thực đều, gia thêm hành muối vừa độ, ướp với thịt chó sống, sau khi đã bóp kỹ rồi. Tất cả để đó, chừng một tiếng đồng hồ, chớ có đụng vào, rồi hãy lấy ra ninh.

Chó già ninh kỹ, chó non đun vừa tới. Nhưng dù là chó già hay chó non cũng vậy, điều phải nhớ là không bao giờ nên gia nước - dù là nước xuýt - riêng cái tiết chó đánh vào cũng đủ làm cho nổi vị lên rồi.

Nói đến tiết chó, ta cũng nên biết một chút về cách mổ chó thế nào cho lông tơ của chó không rụng vào trong bát tiết.

Thường thường, người ta cắt tiết chó như cắt tiết lợn. Song, những người cầu kỳ muốn tận hưởng một bữa thịt chó thực "ra trò" không chịu làm như thế, nhưng lại vẽ thêm ra một "mốt" xét ra cũng vô hại trong nghệ thuật "đả cẩu" ở nước ta: họ tìm đúng cái mạch máu lớn ở nơi giữa cổ con cầy mà cắt; máu ra, họ cho một ống tre con vào mạch máu đó và truyền tiết vào trong một cái liễn lau rửa kỹ càng.

Sự thực, tiết đó không đặc biệt gì hơn thứ tiết cắt thường, nhưng được một điều là không có lông chó lẫn vào. Vả chăng, ai lại còn không biết rằng đối với các ông ẩm thực rỗi rãi thì giờ quá, làm một món ăn càng cầu kỳ, tỉ mỉ bao nhiêu thì họ vẫn thường tưởng tượng càng ngon miệng bấy nhiêu.

Trí tưởng tượng của người ta ẻo ọe y như người đàn bà trẻ đẹp: chiều thì thích, mà quên đi một chút thì "mặt lưng mày vực" ngay...

Chính cũng vì lẽ đó, có nhiều ông ở nhà quê làm dựa mận ngon chết đi được rồi, mà vẫn không chịu ăn ngay, nhưng lại cầu kỳ muốn cho nó phải "đông" mới thú. Mà ở nhà quê, thường thường không có tủ ướp lạnh thì mới biết làm sao đây? Đừng lo. Người sành ăn uống cầu kỳ cũng như người ghiền a phiến vậy.

Dựa mận làm xong đâu đó cả rồi, không đụng tới, nhưng cho vào trong một cái hũ, bịt kín lại, lấy dây thép quấn chặt rồi trát bùn ở ngoài, lẳng xuống đáy ao một ngày một đêm mới vớt lên. Chao ôi, có cầu kỳ một chút kể cũng bõ cái công vất vả! Ăn miếng dựa mận đông đó, nó tỉnh người ra như con sáo sậu, ông Ba ạ. Lạ miệng, bùi, ngầy ngậy, thơm thơm...

Quái lạ đến thế là cùng! Thịt chó chất nóng, "sốt" thì lạnh, hai cái mâu thuẫn đó, ngồi mà nghĩ tưởng chừng như không thể nào dung hòa được với nhau; ấy thế mà ngờ đâu nó lại y như thể là đại số học vậy: hai cái "trừ" cộng với nhau thành ra "cộng", lựa là cứ phải một âm và một dương!

Có người đã nói thức ăn ngon mà chỗ ăn không ngon, không ngon; chỗ ăn ngon mà không khí không ngon, không ngon; không khí ngon mà không có bè bạn ăn ngon cũng không ngon. Câu đó đúng. Nhưng tôi muốn thêm vào "Tất cả đều ngon, nhưng ăn ngon mà không đúng thời tiết cũng không ngon nốt".

Lắm lúc ngồi nhắp một chén rượu tăm cất ở Tây Hồ, thưởng thức một mình một đĩa tái chấm muối tiêu, chanh, ớt, tôi vẫn thường nghĩ hình như trời sinh ra thịt chó là để ăn riêng ở Bắc Việt,

chớ không phải ở bất cứ đâu đâu. Từ tháng tám trở ra, trời Bắc Việt nặng những mây mù, đìu hiu một ngọn gió hanh hao, lành lạnh, gợi nhiều niềm tưởng nhớ xa xưa.

Lòng mình không buồn não nuột, nhưng sầu nhè nhẹ và mình ưa cái sầu đó, bởi vì nó không hại người mà lại nên thơ. Đó, chính ở trong tâm trạng đó mà thưởng thức một bữa thịt chó thì không còn gì hợp lý, hợp tình, hợp cảnh hơn.

Lòng đương lạnh tự nhiên thấy ấm; đời đương bàng bạc bỗng tươi lên một nét đậm màu. Một thức ăn mà có lúc thay đổi được cả nhân sinh quan của người ta, âu cũng là một cái lạ ít khi thấy vậy.

Vì thế, nhiều khi ngồi trong nhà trông ra giàn thiên lý để cho lòng lắng xuống, tôi vẫn thấy cần phải tha thứ cho những nhà tu hành chỉ vì quá yêu cái đẹp, cái ngon, cất lẻn ra đi xơi thịt chó mà bị mang cái tiếng xấu là "hổ mang, hổ lửa".

Chao ôi, một Lỗ Trí Thâm, một Hồ Quỳ, làm sao mà chịu được sự câu thúc của một thủ tục chật hẹp không cho người ta sống tự do - tự do tư tưởng, tự do thưởng thức, tự do ẩm thực?

Nếu tôi có tài, tôi quyết sẽ phải viết một loạt bài đăng báo cổ súy những nhà hữu trách trong các

giáo phái nên để cho các vị tu hành "đả cẩu" tự do, và hơn thế, lại dùng thịt chó vào trong lễ tam sinh nữa, bởi vì theo các truyện kể trong dân gian thì dường như các ông thổ địa, các ông Thần Trà, Uắt Lũy, kể cả vua Diêm Vương nữa, cũng ưa món ấy... Thần mà còn thích thịt chó, huống chi là người!

Trong các truyện cũ của Tàu, người ta thường thấy có những con hồ ly tinh gần thành chánh quả mà chỉ vì trong một lúc thèm thịt đàn ông, con trai đã làm điều càn bậy để đến nỗi phí cả mấy ngàn năm tu luyện.

Ngồi mà suy nghĩ, tôi tưởng thịt đàn ông con trai, đối với các con tinh cái, ngon bất quá cũng chỉ bằng đến thịt chó đối với chúng ta là cùng. Chẳng thế mà thịt chó đã thành ra món ăn được ca tụng trên cửa miệng mọi người, và hơn thế, lại còn đi sâu cả vào trong văn chương bình dân nữa.

Đàn ông biết đánh tổ tôm,
Biết ăn thịt chó, xem nôm Thúy Kiều.

Thịt chó, thịt cầy, thịt "sư tử đất", bao nhiêu danh từ được đặt ra, nhưng "làng đánh đụng" vẫn cho thế là chưa đủ, nên luôn luôn những danh từ mới vẫn được người ta "sáng chế", không ngoài mục

đích đề cao món ăn "số dách" kia: thịt chó còn có tên là mộc tồn - ra cái ý rằng mộc tồn là cây còn, cây còn là con cầy; nhưng linh động và ý nghĩa, chính là cái danh từ "hương nhục" - thịt thơm.

Này, có dịp nào gặp người biết thưởng thức thịt cầy, anh thử nói về thịt chó mà xem. Một trăm lần như một, anh sẽ thấy người ấy bắt đầu như thế này: "Không có thứ thịt gì lại có thể thơm như *nó*..."

Và anh sẽ thấy người ta kể lại câu chuyện mà từ quan chí dân đều "trúng khẩu đồng từ": ăn thịt chó giắt răng ba ngày quên không xỉa, vẫn chẳng làm sao hết... Ở một nước gần mặt trời như nước ta, cua cá để nửa ngày có thể ôi thối ra rồi, mà có một thứ thịt "giắt vào răng" lại thơm lâu đến như thế, ta khỏi nghĩ cũng đã thấy cái thơm trác tuyệt như thế nào.

Nhưng dù thơm, dù ngon, dù ngọt, dù bùi, bao nhiêu "đức tính" đó nào đã thấm vào đâu với cái đức tính bao quát của thịt chó trong công cuộc thống nhất dân tâm, san bằng sự phán biệt giữa các giai cấp trong xã hội?

Thực vậy, tôi đố ai lại tìm ra được một miếng ngon nào khả dĩ liên kết được dân ý đến như vậy, một miếng ngon mà từ vua chí quan, từ quan chí dân, từ ông tư bản đến người làm công, thảy đều ưa

thích, thảy đều dùng được, thảy đều thèm muốn, thảy đều công nhận là... "ba chê".

Ối, cứ nghe người ta nói thì đổ thóc giống ra mà ăn! Ăn thịt chó là thiếu văn minh, ăn thịt chó là bẩn thỉu, ăn thịt chó là bất nhân bạc ác... và còn gì nữa, và còn gì gì nữa!

Người ta viện lý con chó là bạn của loài người, ăn thịt nó là mọi rợ, thế thì tại sao con ngựa, "một chinh phục cao cả nhất của loài người" mà người Âu Mỹ cũng đem ra "đánh chén"? Bảo là con chó ăn bẩn, thế thì con gà, con lợn, con cá ăn uống sạch sẽ ư?

Không. Con chó là con vật để cho người ta ăn thịt; ăn thịt chó không khác gì ăn thịt thỏ, ăn thịt nai, ăn thịt bò. Huống chi thịt chó lại còn ngon và bổ; vì thế tôi cho rằng mặc dầu người ta đàm tiếu thế nào đi nữa, thịt chó vẫn cứ là một món ngon bất diệt của dân ta và tôi tin rằng: "Nước ta còn, thịt chó còn" mà văn hóa ẩm thực của ta mai sau hay, dở là ở điểm có biết duy trì thịt chó hay không vậy.

XV

TIẾT CANH, CHÁO LÒNG

Tôi không biết ý cô Bảy ra sao, nhưng cái món cháo tiết của "các chú" bán rong ở ngoài đường, ăn với "dồi chau quảy", tôi không thể nào "thương" được. Đã đành rằng đôi khi lạ miệng, cắt vài miếng "dồi chau quảy" cho vào cháo thì cũng "dễ ăn" thực đấy, nhưng cháo là thứ cháo nào kia, chớ đến cái cháo tiết, cái thứ cháo bắt chước cháo lòng một cách vụng về, cứng nhắc đó, thì ăn vào không những không thể ngon lành mà lại còn mang tiếng lây cả đến "dồi chau quảy" nữa.

Cái gì mà lại có thứ cháo loãng thờ, loãng thệch, nước đi đàng nước, cái đi đàng cái, lềnh bềnh mấy miếng tiết, cháo và tiết rời rạc, đuểnh đoảng như "ông chẳng bà chuộc" vậy!

Không, cháo lòng phải là một cái gì khác thế, lạ lùng, huyền bí và lâm ly hơn nhiều lắm. Nhưng khoan đã. Sao ta lại có thể nói tới cháo lòng trước khi nói tới tiết canh, lòng lợn? Lòng lợn, tiết canh và cháo lòng là một tam đầu chế, thiếu một thứ thì mất cả sự nhịp nhàng, tiết tấu; vì thế, nói tới cháo lòng, phải nói đến lòng lợn, tiết canh, mà nói có thứ tự, vì ba thứ đó không tha thứ sự vô trật tự.

Nghĩa là muốn thưởng thức ba thứ đó, người ta cần phải ăn có trật tự, tôn ti, ăn cho đúng phép, chớ món đáng lý ăn trước mà lại ăn sau, món đáng lý ăn sau mà lại dùng trước thì "hỏng kiểu" hết, không thành ra cung bực, mà lại còn làm mang tiếng cả lòng lợn, tiết canh, cháo lòng.

Thực ra, cháo lòng, tiết canh, và lòng lợn ăn ở chỗ nào - giữa chợ, ngoài đường, trong hiệu hay ở nhà - thì cũng phải ăn cả ba thứ mới cảm thông được hết cả cái hay, cái đẹp, cái ngon, cái lạ.

Ăn mãi cơm tẻ và thịt thà cũng chán, mà ăn cơm Tàu béo ngấy mãi cũng chán, một hôm trời trở gió kia, anh thấy như nhơ nhớ một cái gì xa xôi lắm lắm, kiểu cái nhớ vẩn vẩn vơ vơ lúc mới nổi ngọn gió thu... Anh tự hỏi nhớ gì: nhớ ngày vàng đã qua rồi, nhớ một cặp mắt người yêu cách biệt, hay nhớ

một mối tình não nuột đã liệm vào tấm vải sô của thời gian?

Không phải cả. Ta rầu rầu trong bụng, suy nghĩ vẩn vơ mãi, sau mới biết rằng "đối tượng" của sự nhớ nhung đó không có gì khác là tiết canh, cháo lòng: "À, đã lâu lắm mình không thưởng thức..."

Nhưng nghĩ thế, đủ rồi. Có cần phải nói ra làm gì đâu! Vợ chồng yêu thương nhau, mình chưa buồn vợ đã biết mình buồn, mình chưa vui vợ đã biết mình vui, thế thì làm gì mà không đoán được nỗi buồn se sắt nhỏ bé ở trong lòng người bạn trăm năm?

Thế là dưới ngọn đèn ấm cúng, cơm nước và thức ăn bốc khói lên nghi ngút đã dọn ra bàn đâu vào đó cả rồi, cũng mặc để đó cho các con ăn, còn chúng mình thì mặc quần áo, đi một chút đi! Cả hai người đều biết ở Hà Nội muốn thưởng thức cháo lòng thì có những đâu "ăn được": nhà cả Thủy ở trong cái cổng xế rạp chiếu bóng Đại Nam phố Chợ Hôm; nhà Tiềm ở đầu Hàng Lọng, chỗ ngã ba trông sang chợ Cửa Nam; nhà cả Chảy ở Tiên Sinh Nhà Hỏa, gần chỗ rẽ sang phố Hàng Bát cũ.

Ngày xưa ngon có tiếng là nhà cả Thủy, nhưng về sau, nghe thấy nói rằng vì bà cụ mẹ vợ cả Thủy mất đi, cả Thủy chơi bời cờ bạc, không chăm chút

cửa hàng như cũ nên mỗi ngày số khách vào ăn hàng mỗi kém đi. Nhà Tiềm tiết canh đánh cũng lâm ly đáo để, nhưng chỗ ngồi chật chội mà khách ăn lại quá táp nham, nên hạng trung lưu thường ít khi lui tới.

Người ta thường thấy ra vào ở cửa hàng này các anh em xe kéo, các bà buôn trên chợ, các công nhân. Còn các công chức, các thương gia, các kỹ nghệ gia, các bà "tử tế", thường thường là hay đến ăn ở nhà Tư Công, gần hiệu cơm tám giò chả cũ ở Hàng Buồm hay nhà cả Chảy ở phố Tiên Sinh Nhà Hỏa. Hai nhà này bán cũng đã lâu đời, cho nên không cần có biển quảng cáo mà những người sành ăn ở Hà Nội thảy đều biết cả.

Nhưng coi chừng đó, cái món tiết canh cháo lòng bán ào ạt chỉ trong khoảng ba, bốn tiếng đồng hồ, nếu quả là muốn "ăn lấy được", nên mau chân lên một chút. Có những buổi tối ngồi ăn trong một gian phòng đầy nghẹt những người, tôi đã từng thấy có những bọn khách chậm bước đến ăn mà không có bàn ngồi, hoặc có bàn mà đã hết cả lòng, hoặc còn lòng mà hết cháo, đành tần ngần kéo nhau ra. Trông những người đó, thực là tội nghiệp.

Ở nhà ra đi với cái mộng làm thỏa mãn khẩu cái, quyết định phải dùng một bữa "đã đời", vậy mà

đến nơi lại phải về không, nỗi thất vọng lựa là phải nói ra, ai nấy đều biết cả.

Ờ, chẳng lẽ đã bảo ở nhà đi ăn rồi, bây giờ lại về thúc người nhà dọn cơm ra dùng hay sao? Thôi, đành là phải đi tìm "cái" khác mà ăn vậy. Nhưng cái khác là cái gì? Thịt rắn ư? Cơm tàu ư? Chả cá ư? Cơm gà ư? Tôi biết: đã lỡ như thế, ăn yến cũng không thú nữa.

Tiết canh, cháo lòng ám ảnh ta, không thể làm cho ta quên được. Sự "trượt ăn" đó càng làm cho ta thèm muốn và càng tưởng tượng, ta lại càng thấy tiết canh, cháo lòng ngon quá. Ông Tây nhứt định là không biết ăn lòng lợn, tiết canh rồi, còn ông Tàu thì chỉ biết độc có một món là làm thành "lù mỵ", cặp vào bánh mì ăn, hay lấy một que tăm xiên từng miếng nhắm với ba xị đế. Không ngon, ăn như thế không thể nào ngon được.

Cái tiết canh, cháo lòng của ta chính ra là một món ăn rất bình dân, mọi lớp người trong xã hội đều có thể ăn chơi thong thả, nhưng trái lại, lại là một thức ăn thanh lịch vào bực nhất.

Không có ai lại nhồm nhoàm tống luôn ba miếng gan hay cổ hũ vào miệng một lúc bao giờ. Dù bận rộn hay háu ăn đến thế nào đi nữa, người ta cũng nhởn nha gắp từng bộ phận của con heo.

Ăn nhiều, kém ngon đi. Nhưng muốn thưởng thức lòng cho ra trò, phải đưa cay tí rượu. Khà, "nó" lạ lắm, ông Hai ạ. Có tí rượu, lòng tự nhiên nổi hẳn vị lên, cái bùi dường như bùi hơn, cái béo dường như cũng béo hơn lên một chút. Gắp một miếng lòng tràng, chấm đẫm mắm tôm chanh ớt mà ăn, rồi thong thả lấy hai ngón tay cái và ngón tay trỏ nhón một cánh mùi hay lá rau thơm điểm vị, anh sẽ cảm thông hết cả cái tốt đẹp của buổi thanh bình ăn uống nhởn nha, đồng thời, lại thấu hiểu cái đặc biệt của miếng ngon đất nước.

Thực mà, không nước nào lại có một thức ăn lạ như lòng lợn của ta. Cũng là trong con lợn cả, mà mỗi bộ phận ăn ngon một phách: gan thì ngòn ngọt mà lại đăng đắng, ăn vào với rau mùi lại thấy thơm thơm; tim nhai vào trong miệng mềm cứ lừ đi; cổ hũ giòn tanh tách; lòng tràng sậm sựt; còn ruột non thì quả là đáo để, mới cắn tưởng là dai nhưng kỳ thực lại mềm, ăn vào cứ lo nó đắng thành thử đến lúc thấy nó ngọt và bùi thì cái bùi cái ngọt ấy lại càng giá trị.

Tất cả những thứ đó, cùng một vài miếng phổi và mấy miếng dồi mỡ thái bằng một con dao thật bén và xếp đặt lớp lang như một bản tuồng diễm tuyệt, à, trông quý lắm, thưa cô!

Điểm vào đó, còn ớt màu đỏ, thơm mùi và húng

màu ngọc thạch, thiên thanh, mắm tôm chanh màu hoa cà... ba thứ đó tươi cười ngự ở bên màu trắng ngà của lòng tràng, màu trắng xanh của ruột non, màu trắng phơn phớt lòng tôm của cổ hũ, tạo thành một cuộc "chơi màu sắc" hòa dịu làm cho tâm hồn người ăn tự nhiên thơ thới.

Thú nhất là ăn từng thứ một đã ngon, ăn đệm thứ này với thứ kia, như ăn một miếng cổ hũ với một miếng gan hay lấy một miếng lòng tràng điểm với một miếng ruột non lại cũng ngon cách khác. Quanh đi quẩn lại có mấy thứ mà cái ngon biến ra trăm ngàn sắc thái khác nhau: không, ta phải nhận rằng như thế quả cũng là một cái lạ mà ít khi ta thấy trong khoa ẩm thực.

Nhưng hỡi người sành ăn, hãy coi chừng! Đừng có thấy lòng tràng, cổ hũ, ruột non, lá lách ngon miệng mà cứ xơi tì tì mãi. Ăn chơi chút đỉnh thôi, chớ đừng để cho khẩu cái hoàn toàn thỏa mãn mà rồi đến lúc tiết canh đưa lên lại thấy hết thèm. Ta phải vừa ăn vừa đợi, vừa ăn vừa giục tiết canh, thì đến lúc được tiết canh ta mới thực cảm thấy cái ngon mát, bùi béo của nó ra sao.

Vì đưa cay mấy hớp rượu, lại bắt đầu bằng những miếng ăn khô, cổ ta có ý hơi rao ráo. Miếng tiết canh thứ nhất nuốt vào, quả có y như là một

trận mưa xuân rưới vào lòng đất làm cho đất thêm tươi đẹp và nhuần nhị.

Không, mưa không lấy gì làm to đâu, chỉ phiêu phiêu, nhỏ nhỏ thôi, nhưng đủ làm cho đất mỡ ra, đẹp ra, không hanh hao, úa héo. Cũng vậy, miếng tiết canh thứ nhất ăn vào không võng nước như súp hay canh, nhưng đem đến cho ta một cảm giác mát mẻ, nhuần nhị, làm mát gan, nở phổi.

Tài nhất nó không phải là nước mà vào đến cổ lại lừ đi như nước, nhưng không vì thế mà hóa ra "đoảng", trôi qua cổ họng thì thôi.

Chính vào đến cổ họng, tiết canh mới phát huy được hết thơm ngon của nó, cũng như một thiếu nữ chỉ phát triển hoàn toàn sau khi đã sinh nở một lần rồi. Cũng như người con gái dậy thì, tiết canh đẹp một cách rực rỡ, lộng lẫy, não nùng. Màu đỏ tươi hơn hớn của tiết bật lên trong đám sụn băm, gan thái chỉ, thơm, mùi rắc bên trên, với lạc giã nhỏ làm cho người ta nghĩ đến làn da thơm mát ngạt ngào của một thiếu nữ đầy tràn nhựa sống.

Một người đẹp như thế, mà chạm mạnh vào, ta cảm thấy như có tội... Không, ta chỉ muốn nhìn để thưởng thức cái đẹp thôi...

Chính vậy, ăn một miếng tiết canh vào miệng, ta thấy như nhai mạnh tức là mắc cái tội phí phạn

của trời. Nhưng sự ham muốn bao giờ cũng mạnh. Những miếng phổi và sụn, những miếng gan, những hạt lạc rang thơm phức quyến rũ ta: tất cả những thứ đó quyện vào với tiết và tạo ra một mâu thuẫn nên thơ, vừa mềm lừ, vừa sậm sựt, tưởng như là chống đối nhau nhưng trái lại, lại ăn ý với nhau như thể âm với dương, trai với gái.

Trai sánh với gái, bao giờ cũng nên thơ, điều đó ai cũng đã biết cả rồi. Nhưng có một đôi lứa hoàn toàn hạnh phúc, hoàn toàn xứng ý, không phải là việc dễ dàng. Muốn tạo nên một cuộc sống ái ân lý tưởng, người đàn bà và người đàn ông cần phải biết những nhiệm vụ, những nhượng bộ, những hy sinh đối xử với nhau, tóm lại, phải biết sống cho có nghệ thuật, thì, để hoàn thành một đĩa tiết canh lý tưởng, ta cũng cần phải sửa soạn công phu, công tác một cách nghệ thuật, theo một phương pháp cổ truyền nhứt định.

Tiết canh kỵ nhất là đánh nát, dù là tiết canh vịt hay tiết canh heo.

Đánh tiết canh heo, người ta cho một chút muối vào trong chậu rồi cắt tiết vào đó. Tiết chảy ra thì lấy đũa quấy đều lên cho tiết khỏi đông. Trong khi đó thì sụn, lòng, phổi, cổ họng v.v... đã được băm nhỏ để vào bát hoặc đĩa riêng. Đến khi đánh,

người ta xúc thịt đã băm cho vào tô, rồi múc tiết hòa lẫn với nước xuýt rưới vào từ từ. Tiết và nước xuýt trộn với nhau cần phải theo tỷ lệ hai thìa tiết, một thìa nước. Trong khi rưới tiết, phải lấy đũa quấy đều rồi để nguyên một chỗ, không được ai chạm đến. Lúc nào dùng thì thái mỏng mấy miếng gan bày lên trên, rắc lạc rang và để mấy cánh thơm và mùi cho đẹp mắt.

Tiết canh vịt, tương đối, đánh khó hơn một chút. Thường thường, người ta cắt tiết cổ, nhưng có những người cầu kỳ lại chủ trương cắt tiết ở mỏ hay ở khuỷu chân thì được nhiều tiết hơn. Tiết chảy ra được hứng vào một cái bát, trong đó đã đổ già nửa thìa nước mắm để cho tiết khỏi đông.

Tiết canh vịt thường đánh với những miếng sụn ở trong con vịt như cổ, chân, cánh và lòng. Những thức đó được băm nhỏ rồi dàn lên một cái đĩa lớn; đoạn, người ta rưới tiết đã được hòa với nước xáo, đánh lên cho đều. Cũng như tiết canh lợn, tiết canh vịt đánh xong rồi phải để riêng biệt một chỗ cho đông lại. Khi nào dùng thì thái mấy miếng gan mỏng để lên, trên rắc lạc giã nhỏ và ăn với các rau ngổ, răm và húng.

Tôi không tin rằng có người đánh tiết canh tài đến nỗi có thể xâu lạt vào tiết canh mà mang đi

mang lại như miếng thịt, nhưng quả có bà nội trợ Bắc Việt đánh tiết canh đông y như thể là vừa mang ở trong tủ ướp lạnh ra. Đánh được như thế, quả là một thiên tài. Có người nói rằng muốn vậy, người ta phải dùng "ngoại khoa" là đánh tiết canh xong thì lấy một bẹ chuối đặt lên trên tiết canh cho cái bẹ chuối hút hết nước thừa đi. Để một lát, lấy ra dùng, phần nhiều khi tiết canh rắn, ăn trơn miệng.

Ngoài tiết canh lợn và tiết canh vịt, còn có tiết canh chó và tiết canh gà, nhưng hai thứ sau này ít phổ thông. Là vì tiết canh chó không đánh khéo dễ tanh, mà trông thấy người ta dễ sợ; còn tiết canh gà, theo lời tục truyền lại, dễ truyền bịnh cho người dùng, nhất là bịnh suyễn. Chẳng biết có đúng hay không?

Dẫu sao, tiết canh ngon mà có đến những hai thứ, thiết tưởng cũng đã đủ lắm rồi.

Người đẹp thường hiếm thấy... Nhưng người đẹp dẫu nghiêng nước, nghiêng thành đến bực nào đi nữa mà đứng một mình thì cũng hoài mất cái đẹp đi. Bởi vậy, ăn tiết canh rồi thôi, người ăn vẫn cảm thấy thiếu thốn một cái gì: bực lắm. Thì đã bảo rằng lòng lợn, tiết canh và cháo lòng là một "tam đầu chế" bất khả chia lìa mà! Tiết canh dùng rồi, có cháo mới lại càng nổi vị.

Thử tưởng tượng một buổi chiều tà, hiu hiu gió thổi, hai vợ chồng ngồi kề vai ở trong một quán lạnh, liếc nhìn nhau đợi hai bát cháo nóng mang lên.

Cái bát đựng cháo bình dân một cách lạ thường, nhưng hơi nóng của cháo đưa lên thì quả là một hương thơm vương giả. Hành không nhiều, chỉ vừa đủ ngát thôi; cháo không thô và sặc mùi "mà dầu" như kiểu "kê ạp chúc", nhưng cũng không vì thế mà đuểnh đoảng hay nhạt nhẽo.

Nó có một hương vị riêng, ông ạ, một hương vị không thể so sánh với bất cứ hương vị của một thứ cháo nào khác, một hương vị đất nước, kín đáo, xa xôi, hàm súc. Ngửi hương vị đó, rồi đưa mắt nhìn vào bát cháo mà nhận chân lấy cái quánh của nó với màu tím lờ lờ do tiết tạo thành, ta sực nhớ đến người con gái trong câu hát:

Một ngày hai bữa trèo non,
Lấy gì mà đẹp, mà giòn, hỡi anh!

...

Một ngày hai bữa cơm đèn,
Lấy gì má phấn răng đen, hỡi chàng!

Thuần túy Việt Nam, người con gái trong câu

hát nói như vậy chính là nói nhũn. Thực ra, người con gái ấy mạnh vô cùng, bởi vì dám nói cái xấu ra, tuy là người con gái đã tin chắc vào cái đẹp của mình rồi; mà tin vào cái đẹp của mình, nhưng vẫn cứ nói ra như thế, âu cũng là một cách làm duyên để cho chồng thương hơn.

Thực vậy, cháo lòng cũng như một người con gái mà duyên dáng lẩn vào bên trong, chớ không bong ra bên ngoài. Có thể rằng ăn ở với một người đàn bà đẹp một cái đẹp huy hoàng, rực rỡ và ác liệt, ta mê say đến quên cả đời đi, nhưng sự mê say đó làm cho ta rờn rợn, có khi thấy như đau nhói ở ngực, và kết cục chẳng bao lâu ta sẽ thấy tim ta mệt mỏi.

Đối với một người vợ tấm mẳn, cũ kỹ, có duyên thầm, không thế. Vợ chồng càng ăn ở với nhau thì người chồng lại càng tìm thấy ở người vợ những tính tình tốt đẹp, mới lạ, làm cho tình yêu của chồng mỗi ngày mỗi thắm đượm hơn.

Đối với một người vợ như thế, không thể nào bỏ được, càng về xế chiều lại càng thương mến nhau hơn: có khi người vợ ho mà chồng thấy như chính mình đau nơi ngực, người chồng buồn mà vợ thấy như cả bầu trời ủ rũ, tang thương.

Thương biết bao nhiêu, ngon biết chừng nào!

vào qua cổ thì thôi, không để lại cho ta cảm giác một dư hương gì đáng kể; riêng có cháo lòng, húp xong rồi, ta vẫn còn thấy ở khẩu cái còn dư lại một cái gì: đó là cái tiết bóp lẫn vào cháo, ngọt lừ lừ, trơn muồn muột.

Cháo đậm đà, đôi khi lại lẫn một miếng tiết, vừa nuốt, vừa nhai khẽ như đùa với hạnh phúc... thỉnh thoảng lại điểm thêm một miếng dồi mỡ và một ngọn rau thơm... tôi dám cáp một trăm ăn một đồng có thứ cháo nào lại ly kỳ và tiết tấu như vậy hay không?

Ở Huế, ở Sài Gòn, người ta cũng ăn cháo heo, nhưng thường là vẫn "hầm bà là" cả dồi, tiết, lòng tràng, nõn khấu và cổ hũ vào luôn trong cháo. Ăn như vậy, không lấy gì làm thú. Cháo lòng, phải ăn riêng cháo ra cháo, lòng ra lòng, húp một miếng cháo lại ăn một miếng lòng, sau khi đã chấm nước mắm có chanh, tiêu và ớt cho cẩn thận.

Ăn như vậy, vị của cháo mới bật lên, chớ húp cháo mà lại lổn nhổn hết thứ này thứ nọ, người ta chỉ chú tâm nghĩ cách làm cho khỏi nghẹn thì làm sao mà thưởng thức được hết cả cái thơm ngon của nó?

Ăn một bát cháo lòng thực ngọt và biết điều

hòa các gia vị cho vừa vặn, kể cả cà cuống pha vào mắm tôm hay nước mắm cho thực vừa, người biết ăn ngon thường khi thấy còn sướng hơn là ăn vây, ăn yến.

Nếu thêm vào đó, để tráng miệng, ta lại dùng mấy cái kẹo sìu Thiều Châu rồi nhởn nha đi về nhà, bảo trẻ đun một ấm nước cho ta tự tay pha lấy một ấm trà mạn sen do vợ ướp, đời tươi hết chỗ nói, không còn "ngôn" vào đâu được, có phải không, ông Cả?

Những lúc đó, mới biết cái điếu thuốc lào quý thật: ăn tiết canh, cháo lòng và uống trà mạn sen xong rồi mà hút thuốc lá trời đi nữa, cũng là phí cả một bữa ăn ngon.

Vì thế, tôi tán thành những người ăn tiết canh, cháo lòng xong mà hút một hai điếu thuốc lào. Và cũng vì lẽ đó, mỗi khi đi ăn tiết canh cháo lòng ở đâu xa, tôi vẫn man mác nhớ tới những cửa hàng tiết canh, cháo lòng Hà Nội mỗi khi tiễn khách, lại đưa ra mời một miếng trầu cau tươi ăn cho thơm miệng và ấm bụng, để cho các bà dùng với thuốc lá "sâu kèn" vừa đậm đà, ý vị mà lại vừa trang nhã.

XVI

HẨU LỐN

Có phải ở trong Nam người ta gọi món đó là "sà bần" không?

Không ai bảo cho tôi biết tại sao người ta lại kêu như thế. Tôi cứ gọi nó là "hẩu lốn". Chiều tháng chạp, trời hơi lành lạnh, một mình thơ thẩn đi trên các nẻo đường xa vắng, nhìn vào nhà người thấy cơm canh bốc khói dưới đèn, tôi thường nhớ đến món "hẩu lốn" ngày nào...

Tất cả buổi chiều đương vào chầm chậm ở trong hồn hiu quạnh, mà chợt nhớ đến món hẩu lốn như thế, thì lòng mình tự nhiên ấm áp hẳn lên, nhưng sau đó lại trầm trầm thêm một chút, rầu rầu thêm một chút. Là vì mình lại tương tư miếng ngon Hà Nội mất rồi!

Thực là kỳ lạ: cũng thuộc vào loại hẩu lốn, Tàu có "tả pín lù", Tây có "lâm vố", mà ở đây thì có "sà bần"; ba thứ này, cũng như hẩu lốn, đều do các thứ ăn đổ lộn lại với nhau nấu chín lên, nhưng tại sao ăn vào tôi vẫn thấy có một cái gì "khang khác", không làm cho mình mãn nguyện hoàn toàn?

Thưởng thức "tả pín lù", công phu lắm. Muốn cho thực đủ vị, phải có cá, tôm, mực, gà, lợn, bào ngư, hầu sì, bong bóng... mỗi thứ gắp một miếng nhúng vào trong nước dùng, rồi gia thêm cải bẹ xanh, cải soong, hành hoa để cả cuộng, rưới nước dùng vào bát mà ăn, chính lúc các món ăn đương nóng. Ai muốn có nhiều đản bạch tinh cho mạnh, thì đập thêm một cái tròng đỏ trứng gà vào. Trứng sống, rưới nước dùng sôi lên trên, chỉ một lát thì tái: mời ông cầm đũa xơi ngay cho, kẻo nguội... Trời lạnh, ăn món nóng vào có phải ấm lòng lạ lùng không? Nước dùng gà bỏ thêm đầu tôm, đầu mực, lại đập trứng, húp vào một miếng, nó cứ ngọt lừ đi trong cuống họng... Nói cho thực thì mùa rét, mấy anh em tri kỷ dắt nhau lên một cái lầu cao, gọi tả pín lù ăn kể cũng nên thơ.

Phổ Ky đưa ra một cái "cù lao hổ"; trong cù lao có để than tàu hồng; nước dùng ở quanh cái cù lao sôi lên sùng sục làm cho người ăn đã ấm trong lại

ấm cả ngoài. Thỉnh thoảng, mấy bông hoa lửa bay lên đem lại cho ta cái cảm tưởng mình là những vị tiên ngồi chung quanh lò bát quái luyện linh đơn, ăn một miếng vào bụng thì trường sanh bất tử.

"Sà bần", không ăn như vậy. Bí rợ, bún tàu, cá nướng, khoai tây, nấm, tỏi tây, haricôve, đổ chung vào một cái nồi nấu lên ăn. Cũng như tả pín lù, các món ăn này còn nguyên vẹn, mới toanh, chưa hề đụng đũa: nhưng cũng có một thứ sà bần "hầm bà là" tất cả các thức ăn ngày hôm trước nhà có tiệc tùng còn lại đun nhừ lên, gia thêm rau cỏ rồi bắc ra ăn thật nóng.

Thấp xuống một bực, người bình dân còn ăn đồ "lâm vố" cũng là một thứ sà bần, nhưng đây là "sà bần" gộp các món ăn Tây nấu nhừ ra: ra gu, rô ti, ô đơ vơ, ăng tê, su cút cùng bơ, phó mách, cho tất cả vào một cái nồi nấu chín.

Đừng có bảo những biến chế đó không ngon vì là những món dư, rẻ tiền, được đun nấu theo một "hệ thống vô trật tự". Sà bần, lâm vố và tả pín lù, mỗi thứ có một vị riêng, ăn vào lạ miệng, nhưng thực tình mỗi khi thưởng thức một món đó rồi, tôi chỉ thấy nhớ thương món "hẩu lốn" hơn lên. Món hẩu lốn giống tất cả những món đó, nhưng lại không giống riêng một món nào.

Tả pín lù, ăn thô và béo quá, nước lại ngọt một cách giả tạo; đồ lâm vố thì lai căng, lổn nhổn, ăn một miếng chơi, cũng được đi, nhưng đến miếng thứ hai thì "chán mớ đời"; còn sà bần kể cũng hay, nhưng không hiểu làm sao tôi cảm thấy nhạt nhẽo... và duy vật như kiểu cô gái Việt học trường đầm, thân thể cứ căng ra mà lại mặc một cái quần coóc xê, rất chật, đi núng na núng nính như biểu diễn rumba ngoài phố.

Ăn một miếng, ngon liền; hai ba miếng, được đi; nhưng đến miếng thứ tư mình thấy khẩu cái nó nhàm, "không vô" nổi nữa. Thế là tại làm sao? Tại "sà bần" thừa chất gì chăng? Hay là tại thiếu một thứ rau gì mà ở trong Nam này không có sẵn?

Chao ôi, hẩu lốn thì khác hẳn...

Một buổi chiều đông, hoa rét trở về với mưa xanh, gió tím, anh bước vào nhà, tự nhiên thấy ngào ngạt một mùi thơm... Hỏi: "Ờ, nhà làm món gì mà ngát thế?". Đáp: "Hôm nay lạnh, làm món hẩu lốn ăn đấy mà!"

Vợ đã biết tính chồng hơi khó, thích món gì mà không đủ vị thì hay "lẫy", cho nên từ buổi trưa đã phải mua đủ các thứ rau cần thiết như thìa là, cải cúc, cải xanh, rau cần... Bao nhiêu thứ đó rửa sạch, để cho ráo nước. Xong đâu đấy, mới đi lấy tất cả những món ăn

còn lại của bữa cỗ hôm qua để riêng ra một chỗ, đợi giờ chồng về thiếu mười phút thì bắc vấu lên bếp, bắt đầu làm món ăn thích ý của chồng. Bát thịt lợn ninh với măng khô cho vào trước, rồi đến bát miến, long tu, bào ngư, vây, bóng, kế tiếp trút vào sau. Lại còn đĩa gì kia nữa? Giò, chả cũng cho vào nốt, và cho vào luôn cả mấy miếng phì tản, thịt quay, mấy cuộng hành, và chớ có quên đĩa thịt gà luộc và bát chim hầm với hạt sen và cốm!

Lửa reo lách tách như cười. Từ cái vấu tỏa lên một ngọn khói lam huyền ảo. Người nội trợ gia mắm, muối vừa vặn ngon, thì chồng đã thay quần áo xong rồi, mà người nhà cũng bày bàn kê ghế đâu vào đó. Mời ông ngồi trước, xong rồi đấy! Có uống rượu thì lấy chai rượu sen ở ngăn dưới cùng tủ buýp phê, chớ cái chai để ở trên mặt tủ là thứ xoàng, uống phí công đi. Người vợ vừa nói vừa lấy rau ở trong rổ cho vào vấu: rau cải cho vào trước, rồi đến rau cần, cuối cùng là thìa là, tất cả trộn lộn, vừa tái thì bắc ra, đập một quả trứng, đảo lên vài nhát nữa rồi trút ra bát lớn.

Ngoài sân, mưa lăn tăn làm ướt giàn thiên lý. Mấy con ngỗng trời, bay tránh rét, buông ở trên bầu trời xám màu chì mấy tiếng đìu hiu. Cơm vừa chín tới, hẩu lốn lại nóng hổi, bốc khói lên nghi ngút,

mà ngồi ăn ở trong một gian phòng ấm cúng với một người vợ má hồng hồng vì mới ở dưới bếp lên, có họa là sất phu lắm mới không cảm thấy cái thú sống ở đời!

Vợ thương chồng, gắp một miếng hẩu lốn vào trong bát, mỗi thứ một tí, rồi chan nước dùng vào, mời ăn. Ăn một miếng, tỉnh cả người! Ai cũng tưởng các món xào xáo lộn xộn với nhau như thế thì ăn vào lủng củng và không thành nhịp điệu, nhưng lầm. Các món nấu "loạn xà ngầu" đó, không hiểu vì một lý do tuyệt diệu gì, quyến chặt lấy nhau như một dàn nhạc tân kỳ, dương cầm, phong cầm, vĩ cầm, thoạt đầu tưởng như là lộn xộn, nhưng lắng tai nghe một chút thì hòa hợp, ăn ý nhau từng tí.

Làm nổi bật được tất cả vị của hẩu lốn lên là món nước dùng: nó không ngọt cái ngọt của mì chính, nhưng ngọt cái ngọt tinh túy của tất cả các miếng ngon đúc lại.

Tuy vậy, đừng tưởng như thế mà ngán đâu. Rau cải non, không chín mà cũng không sống, đánh tan đâu mất hết các chất béo đi; rau cần nâng vị của tôm và thịt lên cho vừa, không để cho thanh quá mà cũng không thô quá; rau cải cúc ăn vào tưởng là nồng nhưng chính ra lại hòa hợp với thịt kho tàu và

phì tản; thêm thìa là vào nữa thì vừa vặn ngon mà thơm nhè nhẹ như người đàn bà đẹp ngày Tết gội đầu với nước lá mùi, ngồi xõa tóc ở trước ngọn gió xuân dìu dịu.

Phải rồi, hẩu lốn ngon chính vì nó là sự tiết tấu thoát thai từ ở chỗ hỗn mang ra vậy. Cái và nước là hai mâu thuẫn, nhưng tài tình thay, lại hòa hợp với nhau như tiếng chim loan hòa với tiếng kêu của chim phượng, như trai hòa với gái, như tình nhân trong một phút yêu thương diễm ảo hòa trộn linh hồn vào với tình nhân.

Ta phải nhận rằng "sà bần" nấu cho thực công phu mà thưởng thức thì cũng ngon đáo để. Thịt luộc, dưa cải, dưa giá, thịt quay, chuối hột, cá trê nướng... tất cả ninh dừ lên, đem dùng đương lúc khói lên nghi ngút cũng đã "gia dụng" lắm, nhưng tôi vẫn thấy có một cái gì như vấp váp, như xung khắc, nó làm cho khẩu cái của người ta không được thỏa mãn hoàn toàn. Có phải tại vì thiếu thìa là, cải cúc không? Có phải tại trong sà bần có cá nướng làm cho điệu đàn ngang cung không? Hay là tại ăn sà bần, người ta không ăn chung với nước dùng như hẩu lốn mà là dùng riêng nước đó để chấm rau, bắp chuối và dưa giá?

Không. Tôi ưa sà bần, nhưng tôi yêu hẩu lốn

gấp trăm lần. Có những người sành ăn thưởng thức sà bần, thường chỉ lấy mấy khúc cá nướng và vài khoanh chuối hột ra nhậu nhẹt, còn các thứ khác để cho đàn bà trẻ con dùng, và cho ăn uống như thế là khôn ngoan rất mực.

Hẩu lốn thì không thế: hẩu lốn không dung được rượu. Có muốn thì dùng một ly nhỏ trước khi ăn, còn đã mang hẩu lốn ra bàn rồi, phải ăn liền, ăn riêng có một thứ hẩu lốn không thôi, hay là ăn luôn với cơm nóng - cơm gạo mễ trì hay gạo tám thơm, thơm ngào ngạt, thơm rức mũi, thơm có thể tưởng chừng ăn vào một miếng rồi thân thể ta có tan biến vào hư vô cũng được.

Ấy vậy mà thưởng thức món hẩu lốn như thế, cũng chưa thấm vào đâu. Muốn nhận thức thế nào là "ngon chết người đi được", ta phải đợi đến ngày mồng bốn, hay mồng năm Tết, hóa vàng xong rồi, bao nhiêu cỗ bàn còn lại đem trút cả vào nồi, "hẩu lốn" lên ăn. Có thể nói rằng ăn như thế tức là ăn cả cái Tết đầy hương và ngát hoa vào bụng.

Ba ngày Tết, uống rượu, đi lễ và nịnh đầm: mệt lắm. Đã thế, giờ giấc ăn uống, ngủ nghê lại thất thường, cơ thể khỏi sao trục trặc? Vì thế ta không lấy làm lạ trong ba ngày Tết chỉ nghĩ đến cơm cũng đã thấy ngán quá rồi. Giả thử không phải ăn thì thú

lắm. Nhưng nào có được: vợ thương chồng, dỗ phải ăn cho kỳ được một chút cơm để có "hơi ngũ cốc", mình đành là phải theo cho được vừa lòng, xứng ý nhau; nhưng cứ mỗi lần nể nhau như thế thì lại càng sợ ăn quá lắm.

Điểm đặc biệt của hẩu lốn là làm cho người ta tẩy được tất cả cái gì béo ngậy, ngán ngẩm của ba ngày Tết, mà vẫn cứ thưởng thức được tất cả cái ngon lành của Tết.

Ngày thường, nấu hẩu lốn còn có thể thiếu thức này thức nọ, chớ đến ngày Tết thì đủ, không còn thiếu món gì. Thịt kho tàu, miến, vây, bóng, bào ngư, long tu, nấm, dưa hành, giò gà, thịt bò kho, kim tiền kê... và bao nhiêu thứ rau thơm mát như da người thiếu nữ đương tơ. Không cần phải thưởng thức, những trông một bát hẩu lốn như thế cũng đã thấy đê mê tâm hồn rồi.

Màu xanh tươi của hành, rau kết hôn với màu vàng quỳ của thịt kho tàu, nấm hương, mộc nhĩ, chim quay, màu hoa hiên của cà rốt sát cánh với màu bạc ố của vây, miến, long tu; màu xanh nhạt của nước dùng hòa với màu trắng mờ của nấm tây, thịt thăn luộc, chân giò hầm, tất cả lung linh trong một làn khói lam uyển chuyển: à, ngồi trước một bát hẩu như thế, mình quả thấy mình là một ông tiên

chống gậy một sớm mùa thu đi vào một cánh rừng mù sương và ngát hương.

Có người gọi hẩu lốn là "Long vân khánh hội" - rồng mây gặp gỡ nhau - nghĩ cho kỹ thì cũng không có gì là quá! Ăn một bát hẩu lốn đầy đủ như thế - nhất là nấu lối hỏa thực, nghĩa là để ngay cái lò trước mặt, nấu sôi lên rồi gắp ra ăn liền - sướng không để đâu cho hết. Ăn như thế, mình có cảm giác may mắn suốt năm. Chẳng nói xa xôi làm gì, vợ chồng con cái ngồi thưởng thức với nhau một bát hẩu lốn thật ngon, thật nóng, ngay lúc ấy cả nhà cũng đã thấy vui ra phá. Ông chồng, ăn miếng ngon vào miệng như thấy nở gan nở ruột, nhìn vợ mà thấy đẹp hơn. Ờ, ra từ hôm Tết đến nay vợ chồng túi bụi, người thì lo đi lễ, người thì lo tiếp khách, vợ chồng quên mất cả nhìn nhau. Đến hôm nay, hóa vàng tiễn các cụ về rồi, ngồi nhởn nha thưởng thức món hẩu lốn do vợ làm, vừa lúng liếng nhìn vào mắt vợ - ờ nhỉ, sao hôm nay má hồng thế, mà con mắt đen rưng rức thế? Thì ra vợ nấu được bát hẩu lốn ngon, làm được cho chồng xứng ý, cũng thấy cõi lòng hớn hở, vì được vui cái vui của chồng.

Món hẩu lốn, tổng hợp của các miếng ăn ngon ngày Tết, còn là thành tố của tình yêu gia đình nữa.

Ngày Tết, ăn hẩu lốn tức là con cháu thừa hưởng kết tinh các món ngon bày lễ do người chết còn để lại cho người sống; giữa người sống với người sống, món hẩu lốn siết chặt tình thân yêu lại với nhau vì bố cũng như con, chồng cũng như vợ, thưởng thức món đó đều chung một tâm sự như nhau là không thể có món ăn ngày Tết nào "lâm ly" hơn thế.

Bao nhiêu chất ngấy của thịt kho tàu, chân giò ninh, chả gà, giò thủ... nấu chung trong hẩu lốn đã biến đi đâu mất hết, mà nước dùng của nó lại có thể thanh như vậy? Đó là một bí quyết chưa ai khám phá ra. Chỉ biết rằng ăn một bữa hẩu lốn như vậy thì lòng người ta hình như cũng dịu hiền đi, chồng thương vợ, vợ yêu chồng, đến khi có họp nhau lại rút bất hay đánh tam cúc thì cười vui ra phá, chớ không có sự càu nhàu, trách móc ỉ ôi.

Về tối, mưa xuân lún phún ở trên các chòm cây. Gió heo may rì rào giục người ta đóng cửa, đi nghỉ sớm. Sắp thiu thiu ngủ rồi, chồng hãy còn nhớ đến bát hẩu lốn buổi chiều bốc khói lên nghi ngút ở bên cạnh nồi cơm gạo mễ trì thổi vừa vặn, hạt nào hạt nấy cứ óng như là "con ong". Cải xanh, cải cúc và rau cần non, vừa tái, nhai vào sậm sựt, ngọt lừ, đến bây giờ dường như vẫn còn để lại một dư vị nơi khẩu cái cùng với cái ngát thơm của thìa là...

Và tự nhiên lòng mình thấy phơi phới thương yêu - yêu thương người vợ bé nhỏ, biết đón chiều ý thích của người chồng không muốn mâm cao cỗ đầy, chẳng thiết nem công chả phượng...

Tiếng cười ở bên cạnh vọng sang cho biết rằng hội tam cúc ở nhà bên vẫn chưa tàn. "Đây, kết nhất bộ nhị đây". "Tôi xe pháo mã". "Có ai có pháo không, không có, mã tôi ăn đây này!"

Nhìn ra ngoài thì cành đào cắm lọ in bóng lên tường lung linh như một bức tranh thủy mạc Tàu. Gió lay động bức màn the. Về khuya, người chồng cảm thấy lạnh hơn, nằm sát lại với vợ thêm chút nữa. Người vợ mỉm cười trong bóng tối và cảm thấy lòng mình nở hoa. Chồng khẽ thủ thỉ vào tai vợ:

- Đến mồng bảy này, nhà làm lễ khai hạ, mình lại làm hẩu lốn ăn nữa nhé!

Vợ, như chợt nhớ ra điều gì, đập khẽ vào má chồng:

- Thôi, quên mất rồi, mình ạ. Em cứ thấy thiếu cái gì mà không tài nào nghĩ ra. Thì ra hôm nay hẩu lốn của nhà quên mất món đậu phù trúc rồi: tiếc quá! Có món đậu phù trúc, còn ngon nữa!

- Ờ phải. Đậu phù trúc, cái màng mỏng ở trong thân cây tre, nấu với hẩu lốn thì tuyệt diệu.

- Hẩu lốn có đậu hòa lan, cải cúc, cần, thìa là

mà chưa có đậu phù trúc thì vẫn chưa hoàn toàn. Đến hôm ấy, mình nhớ nhắc em đấy nhé!

*

* *

Đêm xuân rải bóng xanh lên chăn nệm của đôi lứa thương nhau. Màu thời gian tim tím, hương mùa xuân thanh thanh.

Ở nhà bên, tiếng cười nói vẫn giòn tan, nhưng ở bên này, viễn ảnh của một bữa "long vân khánh hội" có đậu phù trúc đã mặc nhiên tạo thành một thế giới mơ màng kỳ lạ: chỉ có hai người nằm im lặng không nói gì, mà là cả một thế giới hương hoa!

XVII

TRƯỚC KHI NGỪNG BÚT

Kỳ lạ đến thế là cùng, Hà Nội ạ!

Có phải đấy là thành kiến không? Có phải đấy là óc thiên vị yêu nên tốt, ghét nên xấu hay không? Hay đó chỉ là kết quả của một sự mê hoặc làm cho người ta mất cả sự công bình trong phê phán? Thôi thì thế nào cũng được đi: ta mê, ừ thì ta chịu tiếng ta mê; ta lầm, ừ thì ta chịu tiếng ta lầm, nhưng không ai có thể bắt ta nghĩ trái điều này: Hà Nội... ngon... *quá xá*! Hà Nội ngon không phải chỉ ngon về những miếng ngon đặc biệt, nhưng ngon từ cách ăn uống ngon đi, ngon từ cách rao hàng quà ngon xuống, ngon từ cách trình bày ngon tới, ngon từ cách thái miếng thịt, chia miếng bánh ngon lui.

Làm cái kiếp văn nhân, lắm lúc rầu muốn chết.

Một người đẹp soi vào gương có thể bằng lòng nhan sắc của mình. Một bà từ mẫu có thể tự mãn vì thấy mình hoàn thành nhiệm vụ. Riêng có người viết văn là không bao giờ được vừa ý - vì vừa ý làm sao được khi mà trong óc mình sôi nổi bao nhiêu ý nghĩ hay, bao nhiêu hình ảnh đẹp, mà làm cách nào đi nữa cũng không thể phô diễn được hết cả ra cho người ta cùng cảm thấy?

Ấy đấy, cái kẻ nói về miếng ngon Hà Nội đây cũng vậy. Ngồi một mình trong buồng lạnh một đêm khuya êm ả, đóng hết cả cửa lại để cho các tiếng động của phố phường không lọt được đến tai mình, rồi cố vận dụng tim óc ra để diễn lại một tiếng rao quà như hát, mà không thể nào diễn lại được, thử hỏi còn có gì chán chường hơn? Không biết bao nhiêu hương vị, màu sắc, không biết bao nhiêu thanh âm, ý nghĩa rộn ràng ở trong óc tôi như những con ong bé nhỏ "tập quân", và tôi không còn biết nói gì về miếng ngon Hà Nội nữa.

Phở, quà bún, chả cá, thịt cầy... bấy nhiêu thứ đã đủ tượng trưng cho miếng ngon Hà Nội chưa? Bảo là đủ, tôi thiết nghĩ thế tức không phải là ca tụng miếng ngon Hà Nội, mà trái lại, là nói xấu miếng ngon Hà Nội vậy.

Miếng ngon của Hà Nội có phải đâu là mấy

thứ đó mà thôi. Hà Nội ngon là ngon từ cái dưa, quả cà, trách mắm; Hà Nội ngon là ngon từ bát canh hoa lý nấu suông, mấy cái trứng cáy chưng lên ăn với gạo mễ trì hay đĩa rau muống xào có gia thêm một chút mắm tôm; Hà Nội ngon là ngon từ miếng cá thu kho với nước mía ăn với gạo tám thơm vào đầu đông, mấy bìa đậu sống ở Phú Thụy chấm với mắm tôm chanh ớt vào một ngày oi bức hay một chén sấu dầm nhắm nhót một ngày đìu hiu vào cuối thu.

Ôi là miếng ngon Hà Nội! Cái ngon thiên hình vạn trạng làm cho người ta cảm thấy say sưa cuộc sống còn; cái ngon làm cho người ta thương mến nước non, thương mến từ cái cây, ngọn cỏ thương đi, thương mến từ con cá, miếng thịt của đồng bào mà thương lại; cái ngon làm cho người ta tự bắt buộc phải quý hóa từ mấy lá thìa là, cải cúc, từ một xóc cua đồng, từ mấy ngọn húng láng của những người nơi thôn ổ đã chăm chút trồng nên.

Thực vậy, ăn một bữa cháo ám mà thiếu thìa là, cải cúc thì còn ra trò gì? Thưởng thức một bữa mắm tôm chua, mà về gia vị không tìm được mấy cánh lá bạc hà hay một chút rau thơm, nhất định không thể nào toàn bích. Cũng vậy, người nội trợ muốn làm ăn khéo tay đến mấy đi nữa, mà canh

dưa nấu lạc thiếu rau diếp và mùi tô điểm, hay ăn cuốn mà không có giấm cái, thang mà không có mắm tôm, thì cũng không thể làm cho ta mãn nguyện.

Cái ngon của Hà Nội thật là phiền toái mà kiểu cách. Người vợ thương chồng muốn làm nên một miếng ăn ngon, thực quả đã công phu; nhưng công phu, vất vả đến chừng nào đi nữa mà thấy chồng sung sướng thì cũng đã thấy được đền bù đầy đủ lắm rồi... Huống chi, nhiều lúc, miếng ăn ngon lại còn trói buộc tinh thần người ta lại với nhau, tưởng như không có cách gì khả dĩ chia lìa được...

Này này, người lãng tử! Có bao giờ anh đã bỏ quên người bạn đầu gối tay ấp mà đi theo tiếng gọi của tình yêu lãng mạn chưa? Ôi, sao mà những ngày đầu tiên sống chung với gái ở khách sạn trên đỉnh núi, ngoài bờ biển, mơ mộng và thần tiên thế? Rượu khai vị uống dưới gốc một cây phượng vĩ; cơm thì bữa trưa là Tàu, bữa tối là Tây; nước thì là cam vắt, là "sếch", là sữa tươi, là súc cù là, là nước thơm... Sướng quá rồi còn gì! Nhưng thử hỏi sướng như thế được độ bao nhiêu lâu nhỉ?

Một buổi kia, thân thể anh cũng mỏi mệt như linh hồn anh, anh tự nhiên thấy nhớ đến một bát canh rau sắng do tự tay vợ nấu, một đĩa chè kho vợ

quấy, một con chim ngói nhồi cốm, nấm hương, và thịt thăn do vợ hầm. Những món ăn đó có những liên hệ tinh thần bí mật và tế nhị nối ta với gia đình, làm cho ta không thể nào quên được. Đi xa, có khi nhớ mà se sắt cả lòng, ăn uống mất cả ngon vì buồn dâng lên nghẹn họng. Ta tương tư tất cả những miếng ngon Hà Nội đã chiếm lòng ta. Một ngọn gió thay chiều, một trận mưa xanh lạnh, một con chim hót, một cánh hoa rơi, một câu hát của người thiếu phụ ru con trên võng... đều nhắc nhở ta nhớ đến một thời trân, một miếng ngon đặc biệt của Hà Nội mến yêu.

Hỡi ai là khách xa nhà, một chiều đìu hiu, đương gió nồm mà chuyển ra gió heo may, hỏi có nhớ đến những buổi quây quần vợ vợ, con con ở dưới bóng đèn, bên một mâm cơm có món giả cầy, hay một bát hẩu lốn nghi ngút khói, hoặc một đĩa cá kho khế (hay kho củ cải) ăn với rau diếp thái nhỏ tăn như sợi chỉ? Trông thấy thu về, ta nhớ đến người vợ bé nhỏ xào cốm bên cạnh một cái lò than kêu lách tách. Ta nhớ đến ngô rang khi thấy gió lạnh đìu hiu; ta nhớ đến một bát rươi nấu với niễng vào những ngày ẩm thấp, nặng nề, tức bực muốn mưa mà không mưa được; ta nhớ đến bát canh rau cần ngọt xớt nấu với tôm Thanh khi thấy lá rụng đầu thu; thấy mưa ngâu, ta

nhớ đến sấu dầm và ta nhớ đến cá rô đầm Sét mỗi khi thấy mùa sen trở lại.

Ôi, nhớ biết mấy, cảm bao nhiêu! Tả làm sao được những cảm giác nhẹ nhàng và tế nhị của những buổi sáng chủ nhật lên chợ Đồng Xuân, ta đi vào khu hàng quà, cách dãy hàng cây, hàng cá mươi mười lăm bước? Thật quả là "trên thì trời, dưới thì hàng quà", ông ạ. Phải tới đó một hai lần rồi, người ta mới có thể có một "khái niệm tổng quát" về miếng ngon Hà Nội và thấu hiểu rằng miếng ngon liên kết các giai cấp xã hội với nhau chặt chẽ đến chừng nào. Tà áo màu tươi bay cạnh bộ com lê xám; vai áo tứ thân phai màu sát với cái khăn quàng bằng nỉ màu vàng lợt. Người ta ngồi ở trên những cái ghế dài, thưởng thức các miếng ngon Hà Nội, vui vẻ như anh em ruột thịt trong một nhà, người này thấy món nọ ngon thì mách người kia, người kia thấy thức kia kém thì bảo cho người nọ. Hết thảy đều vui vẻ tươi cười. Và trông thấy những cái miệng nhai dẻo quẹo, những con mắt như cười, những nét mặt nở nang, tươi thắm ở trên những hàng quà tinh khiết đó, người ta cảm giác thấy đời ít nhất cũng có một cái gì ý vị.

Tôi đã từng biết những người trong suốt một tuần chỉ chờ đợi một buổi sáng chủ nhật để dắt vợ,

dắt con lên thưởng thức miếng ngon Hà Nội quy tụ ở dãy hàng quà chợ Đồng Xuân.

Mùi bún chả thơm, mùi nem nướng ngậy, mùi chả cá hơi tanh nhưng bùi làm khoan khoái khứu giác ta, trong khi thị giác ta được thỏa thuê với những đĩa đậu rán vàng óng ánh, những đĩa giò trắng cứ mịn đi, những ngọn rau muống chẻ nhỏ xanh muôn muốt, xen với tía tô hung hung vàng, những bát bung rực rỡ như gấm dệt, những bát bún riêu nghi ngút khói "chưa nuốt đến môi đã trôi đến cổ" rồi... Tất cả những miếng ngon đó tạo ra một không khí phong nhã làm cho ta mường tượng đến những buổi họp văn nghệ, anh em cùng nhau thông cảm những bức vẽ đẹp, những áng thơ hay, những tác phẩm văn chương cao quý.

Hơn thế nữa, những tác phẩm văn nghệ chỉ làm cho ta thỏa mãn được về tinh thần, chớ miếng ngon thì có thể làm cho ta thỏa mãn cả ngũ quan và cho ta thấy có lúc tự nhiên muốn chắt chiu sự sống và cảm thấy là sống, chỉ sống thôi, dù có khổ nữa, cũng là quý lắm rồi.

Thật, không gì cảm động hơn là trông thấy một cô gái bé ngồi ăn mẹt bún không muốn bỏ phí một sợi, húp từ một chút nước bung, hay một bà buôn bán, đặt tay nải xuống ở bên mình, gọi chả Sài

Gòn, nhặt từng mảnh vụn của chả để ăn kèm với bún và chấm đẫm giấm ớt cho mát ruột.

Những ai lâu ngày mới được ăn một bữa miến lươn, mà gặp được hàng miến lươn ngon, có khi không muốn bỏ phí cả đến lá rau răm dính bát; xáo vịt mà làm khéo, có khi ăn thấy ngọt hơn đường; nhưng cháo vịt, miến gà, muốn ăn cho thực "sướng thần khẩu" phải tìm ăn cho được ở quán "bà Béo đeo tạp dề" cũng như cháo sườn ngon, ngoại trừ bà Còng ngồi ở đầu dãy, đối diện hàng chim, không thể ăn đâu khác nữa.

Ít lâu về sau này, món quà cơm nắm ăn với chả không còn thấy ở trên chợ nữa, nhưng thỉnh thoảng ở ngoài đường, người ta vẫn còn thấy một đôi bà gánh rong đi bán. Trưa mùa thu, trời hiu hiu gió, nằm ngủ ở trên võng dậy, uống một tuần trà rồi gọi một hàng cơm nắm vào ăn, mình cũng thấy là lạ miệng. Cơm gạo tám nắm thật mịn, "xắt khúc" bằng một con dao thật bén, bày lên một cái đĩa trắng tinh, mà gắp từng miếng một nhởn nha chấm với nước mắm Ô Long: không, ta phải thành thật nhận đó là một miếng ngon quái lạ.

Hàng ngày, ai lại không ăn cơm, dù là ăn cơm với chả? Nhưng cũng thì là cơm, cơm nắm bán rong lại có một hương vị lạ lùng, mát mẻ làm sao, khiến

cho người ăn thấy trơn tru cả cuống họng; nhất là cơm ấy lại chấm với nước mắm ấy, thật là cả một bài thơ tiết tấu vừa làm vui vẻ khẩu cái, lại vừa làm đẹp cả thị giác của người ta nữa. Trông thấy miếng cơm nắm trắng bong, mịn cứ lì đi, chấm vào trong một chén nước mắm vàng sẫm một màu quỳ, người ăn có cảm giác như "ăn hương, ăn hoa" vào bụng. Miếng chả ăn lúc đó, dẫu làm bằng thịt heo, cũng cứ vẫn là một thứ gì thanh tao, cao quý hẳn đi; nhưng nhã hơn mà cũng lạ miệng hơn là món "mọc" ăn điểm vào cơm nắm.

Đó là một món ăn tựa như giò, mà lại cũng tựa như ruốc viên, trong có bì, ăn sậm sựt và điểm một chút nước rất thanh, ngọt mà thơm thoang thoảng, chớ không sắt lại như nước thịt bò viên hay nước lèo bánh xếp.

Hà Nội còn bao nhiêu thứ quà ngon lành mà rẻ như thế, làm cho người ta chỉ nhắc đến cũng đã bắt thèm rồi?

Tôi nhớ đến miến lươn vàng, thơm phưng phức mà bùi, ăn vào, sợi miến cứ quánh lấy nhau; tôi nhớ đến bánh giò Đờ Măng không mua sớm thì hết; tôi nhớ đến thời kỳ làm báo "Vịt Đực", buổi sáng thu, ăn chả cốm nóng hôi hổi ở hàng Bông Thợ Nhuộm.

Quái lạ là cái miếng ngon! Mỗi thứ nhắc lại cho ta một kỷ niệm vui hay buồn, mỗi thứ nhắc lại cho ta một thời kỳ đã qua đi không trở lại.

Miếng ngon Hà Nội nhiều biết bao nhiêu! Yêu miếng ngon Hà Nội nhiều biết chừng nào!

Có ai đã từng yêu tha thiết, yêu mãnh liệt, hẳn đã thấy có khi ở bên cạnh người yêu, ta cảm thấy xa xăm rằng người yêu của ta cũng như một trái cây quý ăn vào vừa ngát, vừa ngon. Ta thèm thuồng, ao ước, nhưng nhiều khi cái ngon ấy đánh lừa ta và đem lại cho ta một dư vị cay cay, đắng đắng...

Duy chỉ có miếng ngon Hà Nội là không đánh lừa ai cả. Miếng ngon Hà Nội bao giờ cũng trung thành, êm ái; miếng ngon Hà Nội bao giờ chiếm được lòng ta như một người vợ hiền chiếm được lòng chồng. Có thể rằng có những buổi mây chiều gió sớm, người đàn ông theo tiếng gọi giang hồ cố hữu, lơ là với mối yêu đương trong một thời gian, nhưng phút sa ngã qua đi, quay về với gia đình, người đàn ông chỉ càng thấy mối tình cũ càng thêm quý hóa.

"Trắng da là đĩ, anh ơi,
Đen da là vợ ở đời với anh."

...

"Trắng da là tại phấn dồi,
Đen da là tại em ngồi chợ trưa."

Miếng ngon của Hà Nội cũng thế, cũng trầm lặng như vậy và cũng tiết ra một hương thơm như vậy. Hương thơm đó ngạt ngào, quyến luyến như một lời tâm sự của người xưa để lại cho người sau, như một lời ân ái của tình nhân để lại cho tình nhân, như một lời tâm sự của một người anh yêu mến gởi cho cô em gái. Bao giờ phai lạt được những niềm yêu thương ấy? Bao giờ "ăn Bắc" lại không có nghĩa là ăn ngon?

Ta mơ ước một ngày đất nước thanh bình, toàn dân sát cánh với nhau ăn mừng Đại Nhật bằng một bữa tiệc vĩ đại có đủ hết cả những miếng ngon Hà Nội.

(Bắt đầu viết tại
Hà Nội mùa thu năm 1952,
sửa chữa và viết thêm tại Sài Gòn
năm 1956, 1958, 1959).

MỤC LỤC

THAY LỜI TỰA 7
DỰNG. 13
PHỞ BÒ, MÓN QUÀ CĂN BẢN 21
PHỞ GÀ 37
BÁNH CUỐN 41
BÁNH ĐÚC 55
BÁNH KHOÁI 63
BÁNH XUÂN CẦU 65
CỐM VÒNG 73
RƯƠI 89
NGÔ RANG, KHOAI LÙI 109
GỎI 119
QUÀ BÚN 129
CHẢ CÁ. 141
THỊT CẦY 147
TIẾT CANH, CHÁO LÒNG 167
HẨU LỐN 183
TRƯỚC KHI NGỪNG BÚT 197

MIẾNG NGON HÀ NỘI (tái bản)

Chịu trách nhiệm xuất bản
Giám đốc - Tổng biên tập
NGUYỄN QUANG THIỀU

Biên tập	Tạ Viết Đăng
Biên tập viên Nhã Nam	Phạm Thủy
Thiết kế bìa	Tạ Quốc Kỳ Nam
Trình bày	Kim Liên
Sửa bản in	Vũ Minh

NHÀ XUẤT BẢN HỘI NHÀ VĂN
65 Nguyễn Du - Hà Nội
Tel: 024 38222135 | Fax: 024 38222135
E-mail: nxbhoinhavan@yahoo.com.vn
http://nxbhoinhavan.com

Chi nhánh miền Nam
371/16 Hai Bà Trưng - Q3 - TP. HCM
Tel: & Fax: 02838297915

LIÊN KẾT XUẤT BẢN VÀ PHÁT HÀNH
CÔNG TY VĂN HÓA & TRUYỀN THÔNG NHÃ NAM
59 Đỗ Quang, Trung Hòa, Cầu Giấy, Hà Nội
Điện thoại: 04 35146875 | Fax: 04 35146965
Website: www.nhanam.vn
Email: nhanambook@vnn.vn
http://www.facebook.com/nhanampublishing

Chi nhánh tại TP Hồ Chí Minh
Nhà 015 Lô B chung cư 43 Hồ Văn Huê,
Phường 9, Quận Phú Nhuận, TP Hồ Chí Minh
Điện thoại: 08 38479853 | Fax: 08 38443034
Email: hcm@nhanam.vn

In 2.000 cuốn, khổ 14.5x20.5 cm tại Công ty CP In Viễn Đông (Km19+400, Giai Phạm, Yên Mỹ, Hưng Yên). Căn cứ trên số đăng ký xuất bản: 3216-2020/CXBIPH/41-113/HNV và quyết định xuất bản số 1316/QĐ-NXB HNV của Nhà xuất bản Hội Nhà Văn ngày 20.08.2020. Mã ISBN: 978-604-306-502-2. In xong và nộp lưu chiểu năm 2021.

Hiện nay, trên thị trường đã xuất hiện hàng loạt cuốn sách làm giả sách của Nhã Nam với chất lượng in thấp và nhiều sai lỗi. Mong quý độc giả hãy cẩn thận khi chọn mua sách. Mọi hành vi in và buôn bán sách lậu đều vi phạm pháp luật và làm tổn hại đến quyền lợi của tác giả và nhà xuất bản.

MỘT SỐ TÁC PHẨM TIÊU BIỂU CỦA VŨ BẰNG:

Cai (*hồi ký, 1944*)

Miếng ngon Hà Nội (*bút ký, 1960*)

Món lạ miền Nam (*bút ký, 1969*)

Bốn mươi năm nói láo (*hồi ký, 1969*)

Khảo về tiểu thuyết (*biên khảo, 1969*)

Thương nhớ mười hai (*bút ký, 1972*)

Bóng ma nhà mệ Hoát (*tiểu thuyết, 1973*)

việtnam DANH TÁC

"GIÓ VỀ KHUYA LẠNH HƠN, như gợi những niềm xa vắng. Vợ đặt hai cây bài xuống chiếu và cười:

- Kết đây, ông ơi!

- Kết gì?

- Tốt đen! Tôi ăn kết tốt đen đây!

Người chồng thở dài, làm ra bộ thua, nhưng một lát sau xòe ra hai cây tốt đỏ, không nói gì. Và người vợ đỏ mặt lên - hai má tươi như hoa đào.

- Thế là bị đè rồi!

Người chồng đắc ý cười vang, nhấp thêm một chút nước trà sen; đoạn, thong thả lấy ngón tay cái và ngón tay trỏ nhón một chiếc bánh xuân cầu màu hoàng yến đưa lên miệng..."

2641275899723 HL

BECOME A MEMBER!
Nhã Nam Reading Club

nhã nam
www.nhanam.vn
Mua bán sách giả là giết chết sách thật

ISBN: 978-604-306-502-2
9 786043 065022
Giá: 70.000đ
8 935235 229365